

# PUDIM DE PÊSSEGO COM IOGURTE

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 lata de pêssego em caldo com 850g  
1 pacote de gelatina de pêssego para 0,5 l  
180 ml de leite  
250g de iogurte natural  
200 ml de natas para bater  
3 colheres de sopa de açúcar  
Limão



Tempo de preparação: 20 minutos + 8 horas

Custo: 2.50 € | Custo por pessoa: 0.25 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pudim-pessego-iogurte-18683/>

## PREPARAÇÃO

1. Corte o pêssego em pedacinhos
2. Coloque a calda num tachinho e deixe aquecer.  
Junte a gelatina em pó, mexa e apague o lume.  
Deixe arrefecer um pouco.
3. Coloque a gelatina numa tigela.  
Junte o leite e misture.  
Junte o iogurte e bata com uma vara de arames.
4. Bata as natas um pouco.  
Junte o açúcar e bata até que as natas comecem a ficar fofas.  
Junte algumas gotas de limão e bata mais um pouco.
5. Aos poucos e mexendo com cuidado, junte a mistura de gelatina com o chantilly.  
Depois de tudo bem misturado, coloque numa forma previamente molhada em água fria.  
Por cima, espalhe os pedacinhos de pêssego.
6. Leve ao frigorífico durante 8 horas até que fique bem rijinha.  
Na hora de servir, mergulhe a forma em água quente durante alguns segundos e desenforme.