

DELÍCIA DE VODKA E LIMA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

150g de palitos de champanhe
125g de açúcar
130 ml de água
80 ml de vodka
70 ml de leite
3 folhas de gelatina
1 lata de leite condensado com 390g
200g de queijo creme
150 ml de sumo de lima
80 ml de vodka
200 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 30 minutos + 4 horas

Custo: 5.50 € | Custo por pessoa: 0.55 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-vodka-lima-19616/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a água e o açúcar.
Mexe e deixe ferver durante 3 minutos.
Passado os 3 minutos, apague o lume.
Junte 80 ml de vodka e mexa.
2. Num tabuleiro, espalhe os palitos no fundo.
Regue os palitos com a calda.
3. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 3 minutos.
Num tachinho, leve ao lume o leite.
Quando estiver quente, junte as folhas de gelatina bem espremidas e mexa.
Retire.
4. Coloque o leite condensado numa tigela, junte o sumo de lima e bata.
Adicione o queijo creme e bata até que tudo fique bem misturado.
5. Junte a restante vodka e misture.
Junte a gelatina e mexa.
6. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Envolva as natas com o creme.
Por fim, espalhe o creme por cima dos palitos.
Alise o creme e leve ao frigorífico durante 4 horas até que fique bem fresquinha.
Depois de fria, decore a gosto.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com