

SEMI-FRIO DE MORANGOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

500g de morangos
200g de morangos
2 pacotes de gelatina de morango
1 lata de leite condensado
0,5L de água
4dl de natas

PREPARAÇÃO

Coloque a água a ferver num tacho. Após estar a ferver, baixe o lume e junte a gelatina, mexa bem e deixe arrefecer.

Passe a forma por água fria.

Corte as 200g de morangos em rodela e espalhe-as no fundo da forma.

Coloque as 500g de morangos no liquidificador para ficar em puré, vá juntado a gelatina de morangos aos poucos.

Bata as natas durante 1 minuto e junte-lhes o leite condensado e bata mais um pouco.

Coe o puré de morangos para dentro do creme branco e misture tudo muito bem.

Deite o semi-frio na forma com cuidado e leve-o ao frigorífico entre 5 a 6 horas para solidificar.

Se necessário coloque 15 minutos no congelador antes de desenformar para ser mais fácil.

Coloque a forma em água quente durante uns segundos e vire a forma sobre um prato.

Custo: 4.57 € ; Custo por pessoa: 0.45 €

<http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-morangos-98/>

www.saborIntenso.com