

SEMI-FRIO DE COCO E MANGA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

400 ml de leite de coco
200 ml de leite
200g de açúcar
60g de coco ralado
1 colher de sopa bem cheia de farinha maizena
8 folhas de gelatina
3 claras
200 ml de natas
10 colheres de sopa de água
190g de açúcar
3 colheres de sopa de sumo de limão
500g de manga cortada em cubos



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos + 4 horas
Custo: 7.50 € | Custo por pessoa: 0.75 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-coco-manga-21790/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, coloque os 200g de açúcar, a farinha maizena e o coco ralado.
Misture.
Aos poucos, junte o leite e mexa.
Por fim, misture o leite de coco.
2. Leve o tachinho ao lume e deixe cozinhar em lume brando, sem parar de mexer, até que comece a borbulhar.
Entretanto, coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria, durante 5 minutos.
Quando o creme começar a borbulhar, junte as folhas de gelatina bem escorridas e mexa.
Depois de tudo bem misturado, apague o lume.
Deixe o creme arrefecer totalmente.
3. Depois do creme frio, bata as claras em castelo em firmes.
Bata as natas em chantilly.
Envolva o creme com as natas.
Por fim, envolva o creme com as claras batidas.
4. Coloque o creme numa forma com aro amovível (26 cm).
Leve ao frigorífico até que fique bem rijinho.
5. Entretanto, num tachinho, leve ao lume a água, o sumo de limão, os 190g de açúcar e a manga.
Mexe e deixe cozinhar em lume brando durante 30 minutos.
Passado os 30 minutos, passe ligeiramente com a varinha mágica, para que fique pedacinhos de manga.
Mexe e logo que comece a ferver, retire.
Deixe o doce arrefecer totalmente.
6. Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o.
Espalhe o doce de manga por cima do semi-frio de coco.
E está pronto a servir.

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

Saborintenso.com