

SEMI-FRIO DE IOGURTE

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

2 embalagens de gelatina de morango para meio litro cada
1 litro de água
4 iogurtes naturais magros
400 ml de natas
2 latas de leite condensado magro
10 folhas de gelatina
100 ml de leite

PREPARAÇÃO

1. Coloque meio litro de água a ferver.
Coloque a gelatina de morango numa tigela e misture muito bem com a água a ferver.
Junte a água fria e misture muito bem.
Coloque a gelatina numa forma previamente molhada e leve ao frigorífico durante 4 horas para solidificar.
2. Quando a gelatina de morango estiver rija, demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
Num tachinho leve o leite ao lume e quando começar a ferver, junte as folhas de gelatina escorridas e mexa muito bem.
3. Bata as natas até ficarem firmes.
Junte o leite condensado, os iogurtes e o leite com as folhas de gelatina.
Bata até ficar tudo bem misturado.
Coloque com cuidado por cima da gelatina de morango e leve ao frigorífico durante 4 horas.
Se sobrar creme branco, coloque em tacinhos e guarde no frigorífico.
4. Depois de solidificado passe com uma faca à volta da forma.
Mergulhe a forma em água quente durante alguns segundos.
Desenforme.

Custo: 3.50 € ; Custo por pessoa: 0.29 €

<http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-iogurte-4404/>