

DOCE DE RICOTTA E COCO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

250g de queijo ricotta
1 lata de leite condensado com 397g
500 ml de leite de coco
6 folhas de gelatina
80 ml de leite
Caramelo líquido q.b.
125g de groselhas



Tempo de preparação: 15 minutos + 5 horas

Custo: 8.50 € | Custo por pessoa: 1.41 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-ricotta-coco-25303/>

PREPARAÇÃO

1. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
Coloque o leite num tacho e leve ao lume.
Quando o leite estiver quente, junte as folhas de gelatina bem escorridas e mexa.
Depois da gelatina dissolvida, apague o lume.
 2. Numa tigela, coloque o queijo e o leite condensado.
Bata até que tudo fique bem misturado.
Adicione o leite de coco e a gelatina.
Bata tudo um pouco.
 3. Coloque o doce em taças individuais.
Leve ao frigorífico aproximadamente 5 horas até o doce ficar solidificado.
 4. Na hora de servir, decore com um fio de caramelo e as groselhas.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe bom apetite!

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

Saborintenso.com