

PUDIM FRIO DE IOGURTE E PÊSSEGO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 lata de pêssigo em calda com 850g
2 pacotes de gelatina de pêssigo
em pó para 1 litro
500g de iogurte natural
300 ml de natas light
200g de açúcar



Tempo de preparação: 30 minutos + 3 horas
Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 0.29 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pudim-frio-iogurte-pessego-36190/>

PREPARAÇÃO

1. Corte o pêssigo em cubinhos e reserve a calda.
 2. Num tachinho, leve ao lume a calda e deixe aquecer bem.
Quando estiver quente, junte a gelatina em pó e mexa até que fique bem dissolvida.
Deixe arrefecer até amornar.
 3. Bata bem as natas até que ganhem um pouco de volume.
Enquanto bate, junte o açúcar e o iogurte natural.
Por fim, junte a calda já morna e bata até que tudo fique bem misturado.
 4. Coloque numa forma previamente molhada em água fria.
Leve ao frigorífico até solidificar.
 5. Na hora de servir, passe com uma faca à volta da sobremesa.
Mergulhe a forma durante alguns segundos em água quente.
Vire a forma sobre um prato e desenforme.
 6. Por fim, espalhe os cubinhos de pêssigo por cima da sobremesa.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!