

DOCE CREMOSO DE LIMÃO E IOGURTE GREGO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

2 saquetas de gelatina de limão para ½ litro cada
400g de iogurte grego açucarado
400 ml de natas frescas para bater
100g de açúcar
Curd de limão



Tempo de preparação: 10 minutos + 3 horas
Custo: 7.50 € | Custo por pessoa: 0.75 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-cremoso-limao-iogurte-grego-40923/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tachinho ferva 400 ml de água.
Numa tigela, coloque o conteúdo das 2 saquetas de gelatina de limão e dissolva com a água a ferver.
Quando a gelatina estiver bem dissolvida, deixe arrefecer até que fique fria.
 2. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Enquanto bate, junte aos poucos o açúcar e bata até que fique chantilly.
 3. Misture o iogurte grego com a gelatina de limão.
Mexe com uma vara de arames para que fique bem misturado.
 4. Por fim, envolva cuidadosamente e aos poucos a gelatina com o chantilly.
 5. Divida o creme por 8 ou 10 tacinhas.
Guarde no frigorífico até que fique fresco e solidificado.
 6. Na hora de servir, cubra o creme com 1 colher de chá bem cheia de curd de limão.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com