

Mousse de Iogurte Grego e Morango

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

250g de iogurte grego sem açúcar
450g de morango cortados em pedaços
1 lata de leite condensado com 397g
1 saqueta de gelatina de morango em pó para meio litro
200 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 10 minutos + 3 horas
Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.38 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/mousse-iogurte-grego-morango-42447/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, coloque 170 ml de água e deixe ferver.
Quando entrar em ebulição, junte a gelatina e mexa energeticamente até que fique dissolvida.
 2. No liquidificador coloque a gelatina, os pedaços de morango, o leite condensado e o iogurte grego.
Triture tudo até que fique um creme.
 3. Numa tigela, bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Aos poucos, envolva com uma colher o creme de morango com as natas.
 4. Divida a mousse por tacinhas e leve ao frigorífico até que fique bem fresca.
Depois da mousse fria está pronta a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!