

GASTRONOMIA

A vida é um doce!

Receitas de sobremesas de dar água na boca

*Sobremesa de morango



- Ingredientes**
- Creme amarelo
 - * 4 gemas
 - * 1 lata de leite condensado
 - * 1 medida de leite (lata leite condensado)
 - * 1 colher de sopa bem cheia de maizena
 - Creme de claras
 - * 4 claras
 - * 4 colheres de sopa de açúcar
 - * 1 lata de creme de leite sem soro
 - Recheio
 - * 3 bandejas de morangos
 - Cobertura
 - * 2 barras de chocolate meio amargo
 - * 2 latas de creme de leite

Modo de Preparo

Creme amarelo: Levar ao fogo todos os ingredientes (diluir antes a maizena com o leite), mexendo bem e sempre, para não empelotar. Quando engrossar, retirar do fogo e colocar em um refratário. Creme de claras: Bater as claras em neve. Acrescentar o açúcar e bater no final, misturar o creme de leite com uma colher. Espalhar sobre o creme amarelo já frio no refratário picar os morangos e espalhar sobre o creme de claras. Cobertura: Derreter as barras de chocolate e após misturar o creme de leite. Espalhar sobre os morangos Decorar com morangos.

*Mousse de limão com chocolate branco

- Ingredientes**
- 1 lata de leite condensado
 - 2 caixinhas de creme de leite
 - ½ xícara de suco de limão
 - 150 g de chocolate branco
 - Raspas de limão para decorar
- Modo de Preparo**
- Bata o leite condensado com uma caixinha de creme de leite no liquidificador. Adicione o suco de limão aos poucos e bata até engrossar. Distribua o mousse em uma travessa ou em taças individuais. Derreta o chocolate branco e misture com a outra caixinha de creme de leite. Espere a ganache esfriar até ficar em temperatura ambiente. Espalhe delicadamente sobre o mousse. Decore com raspas de limão. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas e depois sirva.



*Brigadeirão branco



- Ingredientes**
- * 1 lata de leite condensado
 - * 4 ovos em temperatura ambiente
 - * 1 colher (sopa) de margarina derretida
 - * 1 lata de creme de leite
 - * 250 g de chocolate branco em barra derretido
 - * 1 colher (sobremesa) de baunilha

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje em forma de pudim própria para microondas untada com margarina. Leve ao microondas por 7 a 8 minutos na potência alta. Desenforme morno decore com granulado branco e cereja. Também pode ser feito no banho-maria por cerca de 40 minutos, ou até que esteja firme.

*Pavê com gelatina de pêssego



- Ingredientes**
- * 2 caixas de gelatina em pó sabor pêssego
 - * 1 lata de pêssego em calda em cubos (reserve fatias para decorar)
 - * 150 ml de água quente
 - * 1 lata de leite condensado
 - * 1 lata de creme de leite
 - * 1 pacote de biscoito champanhe (200 g)
 - * 1 e 1/2 xícara (chá) da calda do pêssego
 - * Coco ralado para decorar
- Modo de preparo**
- Dissolva 1 pacote de gelatina de

pêssego seguindo as instruções da embalagem. Misture o pêssego em cubos e despeje em um refratário médio. Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Dissolva a gelatina de pêssego restante na água quente. Misture o leite condensado e o creme de leite. Umedeça os biscoitos na calda do pêssego e faça uma camada sobre a gelatina. Espalhe uma camada de creme, outra de biscoito e finalize com creme. Decore com fatias de pêssego e coco ralado. Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Sirva.