



Ingredientes

Creme de leite fresco - 300 gramas

Leite integral - 300 gramas

Açúcar - 125 gramas

Gelatina em pó

Essência de baunilha ou fava - 1 colher de chá



Autora: Bia Borges
25 de junho de 2012

Modo de preparo

1. Aqueça o leite, o creme de leite e o açúcar até que este tenha dissolvido. Não deixe ferver, ou o calor matará a capacidade de gelatinização da gelatina. Coloque as sementes e a fava da baunilha.
2. Enquanto isso, coloque a gelatina em água (25g ou 35g, de acordo com a quantidade da gelatina). Deixe que ela absorva toda a água.
3. Desligue o fogo, jogue a gelatina dentro do creme e mexa até dissolver. Junte a baunilha. Coe, se usar fava não precisa da essência.
4. Distribua entre as forminhas, untadas com óleo e água, deixe esfriar e leve à geladeira até firmar. Na hora de servir, passe uma facinha pelas laterais e desenforme, cobrindo com calda de caramelo, chocolate ou frutas vermelhas. (10 forminhas pequenas)

Ingredientes da calda vermelha

Frutas vermelhas variadas congeladas - 400 gramas

Açúcar - 200 gramas

Água - 1 xícara e meia