

Goiabas em calda com creme de limão

Ingredientes

Goiabas grandes - 6

Água - 1 litro

Açúcar - 1 xícara

Leite condensado - 1 lata

Creme de leite fresco - 1 xícara

Suco de limão siciliano - 2

Raspas de limão siciliano



Autora: Sandra Assumpção
9 de novembro de 2012

Modo de preparo

Descasque as goiabas, corte-as ao meio e reserve a polpa. Coloque-as numa panela de boca larga com a água e o açúcar. Deixe ferver até cozinhar. Reserve na geladeira.

Creme de goiaba

1. Passe a polpa por uma peneira e coloque numa panela.
2. Junte um pouco da calda do doce, leve para ferver até obter um creme não muito grosso. Leve para gelar.

Recheio de limão

1. Misture o suco de limão com o leite condensado.
2. Bata o creme de leite em chantilly e misture ao creme de limão. Deixe gelar.

Montagem

1. Coloque uma metade da goiaba num prato. Recheie com o creme de limão.
2. Espalhe raspas de limão sobre o creme. Contorne com o creme de goiaba.
3. Enfeite com folhas de hortelã.
4. Sirva bem gelado.