

MOUSSE DE CEREJA



CONFEÇÃO

1. Demolhar as folhas de gelatina num pouco de água. Reservar.
2. Colocar na taça, a lâmina picadora, as cerejas, o açúcar de coco, o aroma de amêndoa e o sumo de limão. Programar 40 seg./Vel. 12 e de seguida 5 min./50°C/Vel.5. Quando faltar 1 minuto para terminar o tempo, retire a lâmina e junte o acessório batedor e junte a gelatina, escorrida.
3. Finalmente, junte o iogurte grego e envolva, programando mais 20 seg./Vel 6.
4. Deite em tacinhas e deixe arrefecer.
5. Sirva esta mousse bem fresquinha, decorada com algumas cerejas congeladas e compota de cereja (opcional).

INGREDIENTES

- 4 FOLHAS DE GELATINA
- 300 G DE CEREJAS CONGELADAS
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- 150 G IOGURTE GREGO, MAGRO
- 2 GOTAS, DE AROMA DE AMÊNDOA
- 80 G DE AÇÚCAR DE COCO