Sobremesas

SEMIFRIO MIRTILO

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
1-10 Doses

INGREDIENTES

- 150G FLOCOS DE AVEIA TOSTADOS
- 1 GELATINA MIRTILO 0% AÇÚCAR
- 60 ML ÓLEO DE COCO
- 120 ML BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA
- 2 IOGURTES SKYR MIRTILO
- 3 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR
- 24 MIRTILOS

CONFEÇÃO

1. Colocar os flocos de aveia tostados na taça, com a lamina para amassar/triturar e programar, velocidade 12, durante 1 minuto. Juntar 60ml de bebida de amêndoa e 60ml de óleo de coco programar, velocidade 12, durante 30 segundos.

2. Cobrir a base de forma de 24cm de fundo amovível e reservar.

3. Na taça verter 250ml de agua e programar, temperatura 100ºC, durante 2 minutos. Colocar o acessório misturador adicionar a gelatina 250ml de água e programar, velocidade 2, durante 2 minutos. Verter mais 500ml de agua e programar, velocidade 5, durante 2 minutos. Pôr de parte 250 ml da gelatina.

4. Adicionar os 2 iogurtes skyr, 60ml bebida de amêndoa e 2 folhas de gelatina pré-demolhadas à velocidade 6, durante 1 minuto. Verter o preparado na forma e levar ao frio.

5. Depois de solidificar, colocar por cima rodelas de mirtilo e os 250ml da gelatina com 1 folha de gelatina demolhada em 60ml de água e levar ao frio.