Sobremesas

SEMIFRIO MORANGO

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
1-10 Doses

INGREDIENTES

- 400G FLOCOS DE AVEIA TOSTADOS/MUESLI CRUNCHY SEM AÇÚCAR
- 1 GELATINA MORANGO 0% AÇÚCAR
- 4 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO DE COCO
- 2 IOGURTES SKYR MORANGO 0% MATÉRIA GORDA
- 3 FOLHAS DE GELATINA
- 100 ML DE LEITE MAGRO OU BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA
- 5 MORANGOS

CONFEÇÃO

1. Fazer 1 gelatina morango e deixar arrefecer. Pôr de parte 250 ml da gelatina.
2. Colocar os flocos de aveia tostados na taça, com a lamina para amassar/triturar e programar, velocidade 12, durante 1 minuto.
3. Juntar o óleo de coco programar, velocidade 12, durante 1 minuto. Colocar na base de uma forma de 24cm de fundo amovível, pode reservar ou levar ao forno a 180ºC durante 10 minutos, para tostar (opcional).
4. Colocar o acessório misturador na taça deitar os 750ml da gelatina morango , 2 iogurtes skyr morango, o leite/bebida vegetal e 2 folhas de gelatina pré-demolhadas programar, velocidade 6, durante 1 minuto.
5. Verter o preparado na forma e levar ao frio.
6. Depois de solidificar, colocar por cima rodelas de morangos e os 250ml da gelatina com 1 folha de gelatina demolhada em 80ml de água e levar ao frio.