

SEMIFRIO PÊSSEGO



INGREDIENTES

- 250G PÊSSEGO, 200G BOLACHA MARIA SEM AÇÚCAR, 150G FLOCOS AVEIA TOSTADOS, 200G MUESLI CRUNSHY SEM AÇÚCAR, 1 COLHER SOPA DE MARGARINA, 1 GELATINA DE PÊSSEGO 0% AÇÚCAR, 2 IOGURTES SKYR PÊSSEGO E MARACUJÁ 0% MATÉRIA GORDA, 3 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR, 100 ML DE LEITE MAGRO

CONFEÇÃO

1. Fazer 1 gelatina pêsego e deixar arrefecer. Pôr de parte 250 ml da gelatina.
2. Com a lamina picadora à velocidade 10, durante 20 segundos, picara 250g de pêsego e reservar.
3. Colocar a bolacha maria sem açúcar na taça, com a lamina para amassar/triturar e programar, velocidade de 12, durante 30 segundos. A acrescentar, os flocos de aveia tostados, muesli crunshy sem açúcar, uma colher de margarina, 200g do pêsego triturado e programar, velocidade 8, durante 1 minuto.
4. Colocar na base de uma forma de 24cm de fundo amovível, e colocar no frio-
5. Colocar o acessório misturador na taça deitar os 750ml da gelatina pêsego, 2 iogurtes skyr pêsego, o leite/bebida vegetal e 2 folhas de gelatina pré-demolhadas programar, velocidade 6, durante 1 minuto.
6. Verter o preparado na forma e levar ao frio.
7. Depois de solidificar, colocar por cima fatias de pêsego e os 250ml da gelatina com 1 folha de gelatina demolhada em 80ml de água e levar ao frio.