





Cremoso de iogurte com Maçã Verde

 TEMPO	 N. PESSOAS	 €/TOTAL	 €/PESSOA
35 MIN	4	3,84€	0,96€

Ingredientes:

▶ Maçãs Granny Smith	400g
▶ Bolacha Maria	250g
▶ Açúcar Branco MasterChef	200g
▶ Manteiga MasterChef	50g
▶ Café solúvel	50g
▶ Amoras	50g
▶ Natas MasterChef	40dl
▶ Iogurtes Naturais	2 unid.
▶ Amoras para decorar	

Preparação:

1. Lave as maçãs, retire-lhes as sementes e corte-as em meias luas com a casca.
2. Deite a manteiga para uma frigideira, junte a maçã e 100g do açúcar leve ao lume e mexa até caramelizar ligeiramente.
3. Numa tigela, bata as natas até ficarem cremosas e adicione o restante açúcar batendo sempre. Junte depois os iogurtes e bata mais um pouco. Dissolva o café solúvel num pouco de água. Reserve cerca de 50g de bolachas, passe as restantes pelo café, coloque uma camada num tabuleiro de louça ou pirex e cubra com uma camada da mistura de iogurte.
4. Espalhe por cima a maçã caramelizada.
5. Disponha mais uma camada de bolachas passadas pelo café e regue com o resto da mistura de iogurte.
6. Triture os 50g de bolachas que reservou, polvilhe por cima e sirva decorado com as amoras.

Dica do Chef

Esta receita é muito versátil, podendo utilizar outras frutas, iogurtes aromatizados ou com pedaços, multiplicando o número de conjuções de sabores.

Maçã
Granny Smith
Cal. 75/80



Veja aqui
o vídeo
desta receita!