


Pavê de Lima com Bolacha

 TEMPO	 N. PESSOAS	 €/TOTAL	 €/PESSOA APROX.
90 MIN	8	4,97€	0,62€

Ingredientes:

Lima	200g
Folha de gelatina MasterChef	9g
Leite condensado	490g
Creme de soja	40cl
Bolacha Maria sem glúten	130g
Óleo	2cl

Preparação:

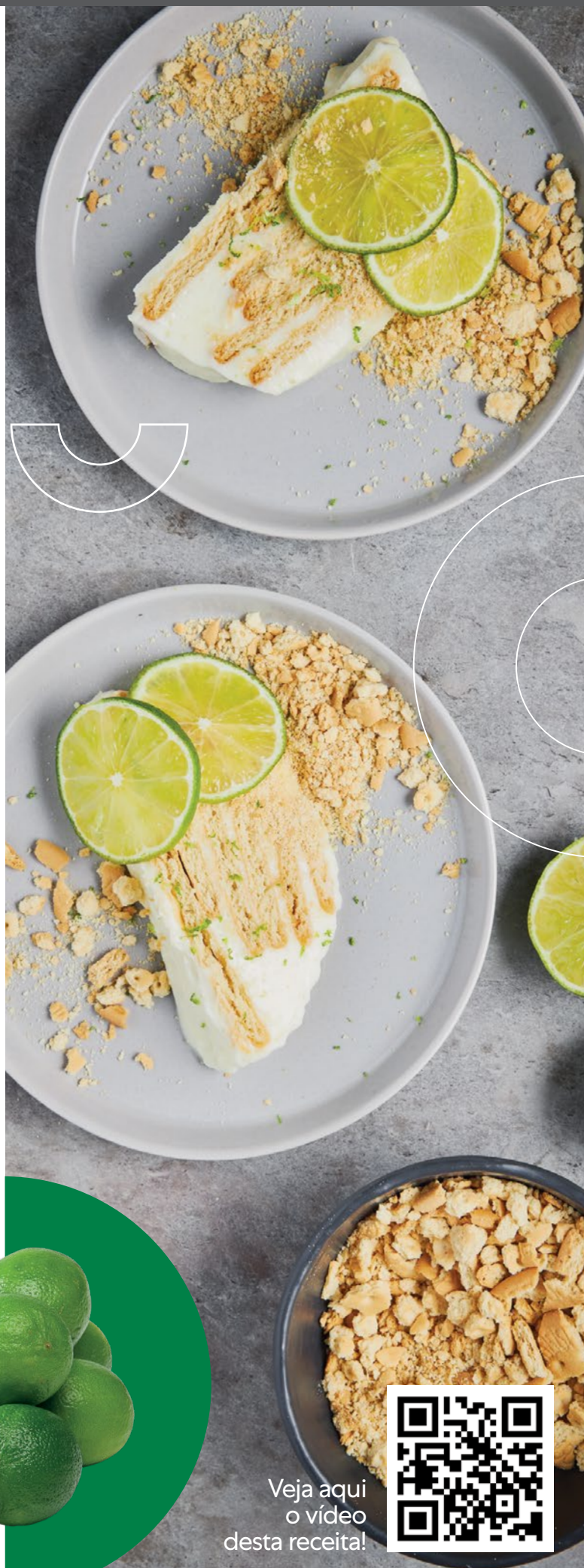
1. Parta as folhas de gelatina e coloque de molho em água por breves minutos. Escorra bem e junte umas gotas de lima. Leve ao micro-ondas para derreter.
2. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de soja, o restante sumo de lima e a gelatina. Bata bem e reserve.
3. Unte uma forma de bolo inglês com o óleo. Ponha uma camada de bolachas, por cima um pouco da mistura anterior e assim sucessivamente, até terminar o preparado. Reserve três bolachas para decorar. Leve ao frigorífico durante 3 horas.
4. Sirva fatiado e decorado com rodelas de lima, polvilhe com as bolachas reservadas trituradas e com raspa de lima.

Dica do Chef

Pode substituir as bolachas maria por palitos *la reine* embebidos em café e em *triple sec*.

2,99€
/KG
PREÇO S/IVA

Lima



Veja aqui
o vídeo
desta receita!

