

PUDING DE BASILICO COM AMORAS EM CASSIS

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de açúcar em pó

200 g de iogurte natural

6 folhas gelatina branca

100 g de natas (creme de leite fresco)

50 g de basilico fresco (manjeriçao)

200 g de amoras

30 ml de cassis

MODO DE PREPARO

Misturar bem o açúcar em pó com o iogurte, amolecer a gelatina em duas colheres de sopa de água, misturar com o iogurte.

Bater bem as natas e com cuidado, misturar com o iogurte.

Cortar o manjeriçao (poupar algumas folhas para decorar) bem fino e misturar na massa de iogurte.

Em formas de pudim, deixar no minimo 3 horas na geladeira.

As amoras (poupar algumas para decorar) com o cassis numa panela, ferver e com o mixer fazer um purê.

Passar numa peneira fina.

Para servir, com molho de cassis fazer um "espelho", colocar o pudim já frio, adornar com algumas amoras e basílico.

Dica: o molho pudera ser servido quente sobre o pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43234-puding-de-basilico-com-amoras-em-cassis.html>