PERA COM CREME DE RICOTA

INGREDIENTES

2 peras

Suco e raspas de 1 limão

4 colheres de sopa cheias de ricota amassada

2 colheres de (sopa) rasa de açúcar canaela em pó

8 colheres de gelatina de morango

4 morangos fatiados

Galhos de hortelã

MODO DE PREPARO

Divida as peras ao o meio e passe no suco de limão.

Com uma colher de chá, retire os miolos, regue as peras com mais um pouco do suco de limão e reserve.

Junte as ricotas, o açúcar, metade das raspas de limão de canela a gosto, distribua a pasta da pera.

Cubra o fundo de 4 pratos com uma camada de geleia.

Acomode uma metade de pera recheada.

Decore com um morango e um galinho de hortelã, polvilhe com canela em pó e raspas de limão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53573-pera-com-creme-de-ricota.html