



01 DE OUTUBRO

DIA INTERNACIONAL DO

vegetarianismo

SOBREMESA

Creme “Brûlée” de limão e hortelã

Ingredientes para 10 porções:

- 6 limões inteiros (grandes e com casca)
- 600 ml de leite de coco
- 2 folhas de gelatina
- 0,1 kg de açúcar branco granulado
- 5 ml de extrato de baunilha
- 0,01 kg de hortelã fresca picada finamente
- 0,05 kg de açúcar amarelo

Observações:

- A gelatina tem capacidade de gelatinização até 60° C, depois disso ela perde a sua eficácia. A gelatina deve ser derretida até uma temperatura de 35°C.

Receita:

Cortar os limões ao meio (longitudinalmente), e com uma colher remover a polpa interior.

Num processador de alimento, triturar a polpa dos limões. Passar por um coador fino e reservar o sumo.

Aquecer o leite de coco com o açúcar até dissolver. Reservar metade do leite de coco e a 35°C, dissolver a gelatina.

Envolver homogeneamente, adicionar o extrato de baunilha e as folhas de hortelã. Rechear as metades dos limões ou taças.

Guardar no frigorifico 12h, antes de servir, polvilhar com açúcar amarelo e torrar com um maçarico até obter caramelo.

