

RECEITAS GOSTOSAS

26-Set-2018

Filomena
Pécora

Salada
Tropical

Ingredientes:

2
xícaras de chá de iogurte natural

2
xícaras de (chá) de creme de leite

2
colheres de (sopa) de suco de limão

1
colher de (chá) de sal

2
xícaras de (chá) de abacaxi em cubos

1
e meia xícara de (chá) de maçãs em cubos

2
xícaras de (chá) de uvas-passas pretas sem sementes

1
xícara e meia de chá de nozes em pedaços

1
xícara e meia de chá de salsão picado

1
xícara de meia de chá de cenoura ralada

Nozes para decorar

Modo

de Preparo: Em uma tigela, misture o iogurte, o creme de leite, o suco de limão, o sal e reserve. Acrescente as frutas, as nozes, o salsão, as cenouras e misture. Coloque em taças individuais e leve à geladeira.

Decore com nozes e sirva. Rende: 6

porções. Tempo de preparo: 30

minutos + 1 h de geladeira.

Pudim

de gelatina de maçã verde

Ingredientes:

4
ovos (claras e gemas separadas)

1
e meia xícara de (chá) de açúcar

4

xícaras de (chá) de leite

3 pacotes de gelatina sabor maçã verde

Modo

de Preparo: No liquidificador, bata as gemas, o açúcar e o leite. Transfira a mistura, para uma panela e leve ao fogo até levantar fervura. Desligue o fogo, junte a gelatina em pó e misture bem. Deixe esfriar e misture as claras em neve. Coloque em uma forma para pudim untada com um pouco de água e óleo. Leve à geladeira até firmar. Desenforme e, se desejar, decore com pedaços de maçã verde. Se quiser, pode usar a gelatina de sua preferência e servir com chantilly.

Rende:

8 porções.