

BAVAROISE DE MORANGOS COM IOGURTE

INGREDIENTES

Para a bavaroise

- 4 folhas de gelatina
- 250 g de morangos maduros
- 2 iogurtes magros com aroma de morango



Para o molho

- 100 g de morangos

PREPARAÇÃO

1. Demolhe as folhas de gelatina em água fria até que fiquem macias e depois dissolva-as num pouco de água quente.
2. Deixe arrefecer.
3. Num copo liquidificador, reduza os morangos a puré.
4. Misture cuidadosamente ao puré de morangos os iogurtes e a gelatina, envolvendo bem.
5. Verta o preparado para uma forma previamente passada por água fria e leve ao frigorífico para solidificar.
6. Pouco antes de servir, desenforme e regue com a segunda porção de morangos reduzidos a puré. Decore a gosto.

<https://www.youtube.com/watch?v=JGDD3QHZdO8>