DIFICULDADE: Alta
AJUDA NECESSÁRIA: Sim
DOSES:

PANACOTTA DE BAUNILHA, TAPIOCA, FRAMBOESA E GRANITA DE MORANGO

10

INGREDIENTES

PARA A PANNA COTTA:

- *500 ml de natas para bater*
- *1 vagem de baunilha*
- *½ colher de sopa de gelatina* em folha
- *½ chávena de açúcar*

PARA A TAPIOCA DE FRAMBOESA:

- *1 chávena de água*
- *½ chávena de framboesas*
- *2 ½ colheres de sopa de açúcar*
- *¼ de chávena de tapioca* ou mandioca

PARA A GRANITA DE MORANGO:

- *1 chávena de morangos*
- *1 chávena de água*
- *½ colher de sopa de açúcar*

PROCEDIMENTO

PARA A PANNA COTTA:

1. Hidratar as folhas de gelatina em água fria.
2. Aquecer as natas, o açúcar e juntar as sementes da vagem de baunilha. Quando as natas começarem a ferver, juntar a gelatina e verificar se está bem dissolvida.
3. Transferir para uma forma e levar ao frio.

PARA A TAPIOCA DE FRAMBOESA:

1. Cozinhar a tapioca ou a mandioca em água a ferver durante 4 minutos.
2. Bater as framboesas com a água e o açúcar e depois coar a mistura.
3. Adicionar à tapioca e levar ao frigorífico.

PARA A GRANITA DE MORANGO:

1. Bater os morangos com a água e o açúcar e deitar o conteúdo num recipiente.
2. Congelar.
3. Quando estiver congelado, ralar com a ajuda de um garfo.

Para servir

1. Colocar a panna cotta num prato. Adicionar a tapioca de framboesa e frutos vermelhos. De seguida, juntar a granita raspada por cima.