

DIFICULDADE: Alta
AJUDA NECESSÁRIA: Sim
PORÇÕES:



PANACOTA DE BAUNILHA, TAPIOCA DE FRAMBOESA E GRANITA DE MORANGO



INGREDIENTES

PARA A PANACOTA:

- 500 ml creme de leite para bater
- 1 fava de baunilha
- ½ colher de sopa de gelatina em folha
- ½ xícara de açúcar

PARA A TAPIOCA DE FRAMBOESA:

- 1 xícara de água
- ½ xícara de framboesa
- 2 ½ colheres de sopa de açúcar
- ¼ de xícara de tapioca

PARA A GRANITA DE MORANGO:

- 1 xícara de morango
- 1 xícara de água
- ½ colher de sopa de açúcar

PREPARAÇÃO

PARA A PANACOTA:

- 1 Hidrate as folhas de gelatina em água fria.
- 2 Aqueça o creme de leite, o açúcar e junte as sementes de baunilha. Quando o creme de leite começar a ferver, junte a gelatina e verifique se está bem dissolvida.
- 3 Transfira para uma forma e leve à geladeira.

PARA A TAPIOCA DE FRAMBOESA:

- 1 Cozinhe a tapioca em água fervente durante 4 minutos.
- 2 Bata as framboesas com a água e o açúcar e depois coe a mistura.
- 3 Adicione à tapioca e leve à geladeira.

PARA A GRANITA DE MORANGO:

- 1 Bata os morangos com a água e o açúcar e despeje o conteúdo num recipiente.
- 2 Congele.
- 3 Quando estiver congelado, raspe com a ajuda de um garfo.



Para servir

- 1 Coloque a panacota num prato. Adicione a tapioca de framboesa e frutas vermelhas. Em seguida, acrescente a granita raspada por cima.