

PANACOTA DE LIMÃO



500ml de creme de leite fresco ou nata
1 copo de leite (250 ml)
4 colheres (sopa) de açúcar (à gosto)
suco de 2 limões (à gosto)
1 pacote de gelatina sem sabor

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem.

Em uma panela coloque o creme de leite fresco, o leite e o açúcar. Leve ao fogo até ferver. Desligue o fogo, coloque a gelatina hidratada e mexa até dissolver. Acrescente o suco de limão.

Molhe uma forma de pudim de vidro e coloque o creme dentro, leve à geladeira.

Calda

500gr de frutas vermelhas congeladas (morango/framboesa/amora/blueberry) à gosto
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de água

Leve ao fogo até formar uma calda. Não muito grossa. Deixe esfriar e colocar sobre a panacota desenformada antes de servir.

