



Receitas de Sobremesas

Doces de Colher

Geleia de Pensal com logurte Natural

🕒 20 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

Ingredientes

- 4 c. de sobremesa de Pensal
- 4 logurtes LONGA VIDA Naturais
- 100 g de aveia torrada
- 5 folhas de gelatina
- stevia para adoçar o Pensal Aveia q.b.
- 10 folhas de hortelã
- 100 g de maçãs desidratadas

Informação nutricional

Energia	112,4 kcal	6%*
Proteínas	4,0 g	8%*
Lípidos	1,6 g	2%*
Hidratos de Carbono	19,6 g	8%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1** Dissolva em água fria as folhas de gelatina. Mergulhe em seguida no Pensal quente, desfaça a gelatina, adoce e leve ao frio em tabuleiro para gelatinar.
- 2** Depois de gelatinada corte em cubos, coloque-a no fundo dos copos de vidro, polvilhe com um pouco de aveia torrada, coloque por cima o iogurte e por cima do iogurte um pouco mais de aveia torrada. Decore com folhas de hortelã e maçã desidratada.