



Sobremesas Doces de Colher

## Pudim de Iogurte e Morangos

15 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

4 folhas de gelatina vermelha  
1 folha de gelatina incolor  
200 g de morangos  
300 ml de Natas LONGA VIDA  
100 g de açúcar em pó  
100 g de morangos lavados

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	243,0 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	1,7 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	31,2 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Demolhe as folhas de gelatina vermelha em água fria. Numa tigela, coloque o iogurte.
- 2 Lave bem os morangos e seque-os. Retire-lhes o pé. Reduza-os a puré com a varinha mágica.
- 3 Passe-o numa peneira fina e junte-o ao iogurte. Mexa. Dissolva a gelatina, espremida, em 0,5 dl de água bem quente e junte ao creme de iogurte e morangos.
- 4 Bata as natas até dobrarem de volume e junte o açúcar em pó. Continue a bater até ganharem a consistência de chantilly.
- 5 Junte ao creme e leve este creme ao frigorífico em pequenas formas.
- 6 Uma vez desenformado, decore o pudim com morangos.