



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Salada de Frutos com iogurte

15 min.

Médio

Económico

6 doses

Ingredientes

200 g de morangos
200 g de framboesas
200 g de amoras
200 g de uvas
20 pêssegos maduros
100 g de açúcar
1,5 dl de água
1 raminho de hortelã
2 dl de iogurte LONGA VIDA Natural
01 carambola para decorar

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 156,4 kcal | 8%* |
| Proteínas | 2,6 g | 5%* |
| Lípidos | 1,5 g | 2%* |
| Hidratos de Carbono | 33,6 g | 13%* |

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

Preparação

- 1 Lave bem os morangos e seque-os.
- 2 Tire-lhes o pé e corte-os em quartos, se forem grandes.
- 3 Lave as framboesas e as amoras e seque-as.
- 4 Abra ao meio o bagos de uva, depois de bem lavados e secos, e retire-lhes as grainhas.

- 5 Descasque os pêssegos.
- 6 Abra-os ao meio, descaroce-os e corte-os em lâminas.
- 7 Coloque os frutos na saladeira.
- 8 Numa tigela, ponha o iogurte e bata-o com a vara de arames.
- 9 Leve o açúcar ao lume, num tacho, com a água e a hortelã.
- 10 Deixe o açúcar dissolver e a calda levantar fervura.
- 11 Espevite o lume e deixe ferver por cinco minutos.
- 12 Findo esse tempo, retire do lume, tire o raminho de hortelã e deixe arrefecer.
- 13 Junte a calda de açúcar ao iogurte, mexendo bem.
- 14 Deite este molho na salada, no momento de servir.
- 15 Decore com a carambola cortada em fatias finas.
- 16 Pretende cozinhar sem glúten? Leia sempre os rótulos para se certificar de que todos os ingredientes da receita não contêm glúten. Os produtos e os princípios dos ingredientes podem mudar.