Receitas de Sobremesas

UM LIVRO DE LAMBER OS DEDOS

RECEITAS DE SOBREMESAS FÁCEIS E RÁPIDAS DE SE PREPARAR



MARIANA MENDES

VOL 1.

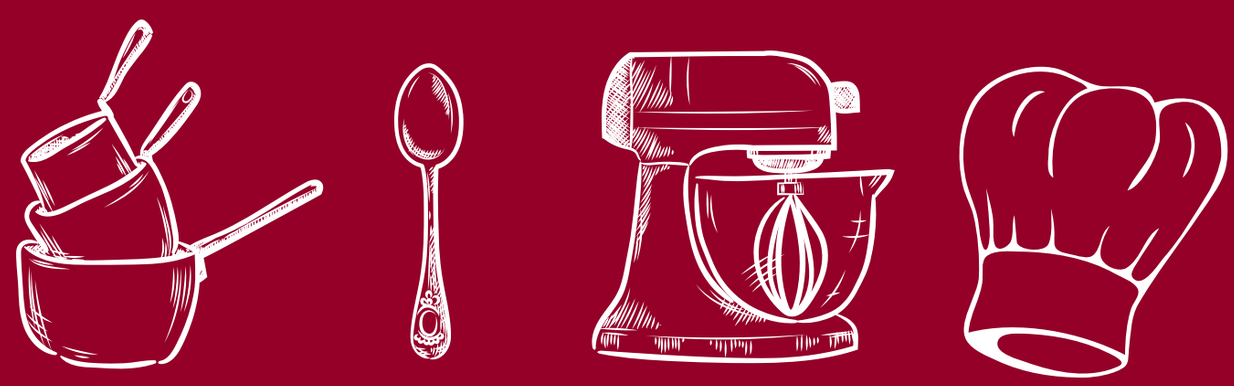
INTRODUÇÃO



Este e-book foi elaborado com a colaboração de cinco amigas blogueiras de gastronomia e produzido por Andréia Potsch e Dani Oliveira. Ele traz para os leitores e apreciadores da boa culinária 30 receitas de sobremesas, que além de saborosas são fáceis e rápidas de trabalhar.

Muito além de gostar de cozinhar, estas blogueiras gostam de compartilhar pratos saborosos e que fazem parte da vida delas, por isso, as receitas deste e-book foram selecionadas especialmente por cada uma delas e para que todos vocês possam se divertir na cozinha sem stress e degustarem as sobremesas com prazer, apreciando e companhia de pessoas queridas.

Para cozinhar é só começar, então mãos as obra e bom apetite!



Este e-book é uma produção independente e o seu conteúdo foi baseado em receitas e imagens dos blogs participantes, tendo todos os direitos de imagens reservados.

João Vitor

Índice de Receitas

1. **Granita de morango**
2. **Creme de limão com morango e manjericão**
3. **Mousse de coco com chocolate**
4. **Creme de manga com limão**
5. **Mousse de limão**
6. **Brigadeiro de Chocolate branco**
7. **Ganache de cestinha gourmet**
8. **Creme chinês**
9. **Frozen de iogurt natural caseiro**
10. **Mousse de nuttela**
11. **Panetone gelado com iogurte grego e cerejas**
12. **Gelado de abacaxi**
13. **Pudim de maria mole**
14. **Banana caramelada da vovó**
15. **Torta de sorvete, creme branco e bis**
16. **Biscoitos com leite condensado e coco**
17. **Mousse de chocolate e nozes**
18. **Sorvete para encarar o verão**



Granita de morango



INGREDIENTES

200g de morangos limpos e sem folhas
70 g de açucar confeiteiro
140 ml de água
250 ml de suco de limão

Agora veja como transformar essa receita numa sobremesa de chef

MODE DE PREPARO

Transfira todo o líquido para um pote com tampa.
Pode usar um pote de sorvete, daqueles de 2 litros, ou outro qualquer.
Leve ao freezer até congelar totalmente. Fica um bloco de gelo.
Na hora de servir, retire do freezer por uns 2 minutos antes decomeçar a servir.
Para servir, passe um garfo com certa força raspando o gelo.
Transfira para taças e sirva em seguida