

Ingredientes

600 gramas de ravióli de chocolate recheado de doce de leite, cozido al dente

300 gramas de morangos lavados, secos e cortados a gosto

Creme de baunilha

400 gramas de creme de leite fresco bem gelado

3 colheres das de sopa de glaçúcar

400 gramas de iogurte grego natural adoçado com mel

1 colher das de café de essência de baunilha

Creme de gemas

500 ml de leite integral

1 colher das de sopa de amido de milho

1 colher das de sopa de farinha de trigo

6 colheres das de sopa de açúcar

6 gemas peneiradas

1 colher das de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Creme de baunilha

Bata o creme de leite fresco com o glaçúcar até obter o ponto de chantili. Junte o iogurte e a baunilha e misture delicadamente. Utilize na montagem.

Creme de gemas

Coloque todos os ingredientes em uma panela e bata com mixer. Leve a panela ao fogo mexendo constantemente até obter um creme sedoso. Retire a panela do fogo e bata novamente por 1 minuto com o mixer. Utilize na montagem.

Montagem

Em um prato de sobremesa coloque uma porção de creme de baunilha, uma porção de creme de gemas, dois raviólis e decore com morangos e confeitos a gosto.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br