

Bavaroise de Pessego

Tipo: sobremesa fria

Ingredientes

- 2 pessegos
- 8 colheres de sopa de milho muido descascado
- 2 colheres de sopa de farinha de arroz
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavado (mascavo)
- 2 colheres de sopa de mel
- 1 laranja
- 1 limão
- 4 maçãs
- 75ml de leite de soja
- água (duas vezes o volume do milho miudo)

Ingredientes complementares

- canela em pó
- 2 paus de baunilha

Preparação

- Com a laranja, o limão, o mel e um dos pessegos liquidificados feitos preparar um sumo (suco) de frutos.
- Por num tacho a água e o milho muido, e cozer até que a água se tenha consumido.
- Cozer 5 minutos a baunilha no leite.
- Juntar o leite quente ao milho, pouco a pouco e misturar bem ambos os produtos.
- Apagar o lume (fogo) e deixar inchar o milho com o tacho tapado.
- Retirar os paus de baunilha, misturar o milho com a farinha de arroz e metade do sumo (suco), e pôr numa forma de coroa untada. Manter no frigorífico (geladeira) durante 4 horas.

- Para servir, desenformar o milho muido e colocar a coroa num prato, deitar por cima o resto de sumo (suco) com o açúcar mascavado, enfeitar com o pessego restante e a canela.