Gelado de goiaba

INGREDIENTES:
1 pacote de biscoito de leite e mel (200g)
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
1/2 xícara (chá) de leite
2 gemas
2 colheres (sopa) de amido de milho
Fatias de goiaba para decorar

CALDA:
1 xícara (chá) de suco de goiaba
5 colheres (sopa) de açúcar
1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
3 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO:

Triture o biscoito no liquidificador. Transfira para uma tigela, acrescente 1/2 lata do creme de leite e misture até obter uma massa. Forre o fundo das taças individuais e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho até ficar homogêneo. Coloque em uma panela e cozinhe em fogo médio até engrossar, mexendo. Retire do fogo e acrescente o creme de leite restante. Deixe esfriar e distribua nas taças reservadas.

CALDA:
Em uma panela, leve ao fogo médio o suco de goiaba, o açúcar e deixe ferver até engrossar levemente. Misture a gelatina com a água quente e dissolva em banho-maria. Adicione a calda, retire do fogo e deixe amornar. Espalhe sobre o creme e leve à geladeira por duas horas. Decore com fatias de goiaba e sirva.

DICA:
Você pode fazer diversas variações dessa receita. É só trocar o suco de goiaba por outro de sua preferência.

Chilled Guava Cream

INGREDIENTS:
1 pack of honey & milk cookies
1 can of table cream
1 can of sweetened condensed milk
½ cup of milk
2 egg yolks
2 tablespoons of corn starch
Guava slices for decoration

SAUCE:
1 cup of guava juice
5 teaspoons of sugar
½ pack of unflavored gelatin powder
3 tablespoons of water

HOW TO PREPARE:
Grind cookies in a blender. Mix with 1/2 of the table cream in bowl until it reaches pasty consistency. Place in individual goblets and set aside. Combine sweetened condensed milk, milk, yolks and corn starch in a blender. Mix well. Transfer mixture to sauce pan and cook over medium heat, stirring until thick. Remove from heat and add remaining table cream. Let cool and pour into goblets.

SAUCE:
Heat guava juice and sugar in a saucepan over medium heat. Let it boil until quite thick. Mix gelatin powder and 3 tbsp. hot water, let dissolve in double-boiler. Add sauce, remove from heat and let cool briefly. Spread over cream and place in refrigerator for 2 hours. Decorate with guava slices and serve.

TIP:
Make your own variations by substituting other juices for guava.

"Editor's note: Some ingredients are only familiar to Brazilians. They should be available in Brazilian (and sometimes Latin markets)."

supermercado BRAZIL