

Ingredientes

350 gramas de sequilhos de leite picados grosseiramente.

Frutas

200 gramas de morangos lavados, secos e cortados a gosto;

6 laranjas peras ou Bahia descascadas e sem a pele branca cortadas a gosto;

1 xícara das de chá de manga tipo palmer descascada e cortada a gosto;

100 ml de caldo de laranja coado ou 50 ml de licor de laranja;

3 colheres das de sopa de açúcar.

Creme de baunilha

400 gramas de creme de leite fresco bem gelado;

3 colheres das de sopa de açúcar;

400 gramas de iogurte grego natural adoçado com mel;

1 colher das de café de essência de baunilha

Modo de preparo

Frutas

Misture delicadamente as frutas com o suco de laranja e o açúcar. Reserve em geladeira.

Creme de baunilha

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

Montagem

Monte em uma taça grande ou várias pequenas, vá intercalando as camadas com frutas, creme, sequilhos e finalize com creme. Decore com frutas, folhas frescas de hortelã e sequilhos a gosto. Sirva bem gelado.