

SAÚDE | GOURMET | CONSTRUÇÃO DECORAÇÃO | MOTORES | TV

DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA

14 de Janeiro de 2022

Gourmet

Doce mais leve

Para os dias de calor e descanso, a dica é apostar em uma sobremesa com menos calorias e saborosa

poca de calor e férias é propícia para dar uma escorregada na dieta e apostar em refeições mais calóricas, certo? No entanto, o nutricionista Marco Quintarelli afirma que é possível aproveitar este período, inclusive com doces, dentro de um plano alimentar saudável.

"Em uma dieta balanceada, não é preciso abrir mão de nenhum tipo de alimento, apenas adaptá-lo a sua realidade. Afinal, excluir completamente determinados pratos da sua rotina torna o paciente mais propício a "recaídas" futuras. Portanto, o importante é aproveitar o tempo de maneira saudável, e que não vá afetar diretamente seus objetivos", afirma.

Assim, ele sugere uma deliciosa e leve panna cotta. Bom apetite!





Panna cotta diet de iogurte com frutas silvestres

Ingredientes

Para a panna cotta:

2 xícaras de leite desnatado

4 colheres de sopa de adoçante culinário ou xilitol

1 colher de sopa de raspas de casca de limão e laranja 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor

A colhoros do cono do água

4 colheres de sopa de água

2 potes de iogurte desnatado (200 g)

1 caixa de creme de leite light (200 g)

Para a calda:

2 xícaras de morangos picados ou polpa de morango congelada

½ xícara de vinho tinto

2 colheres de sopa de amido de milho

2 colheres de sopa de adoçante culinário ou xilitol Amoras, mirtilos e framboesas frescas a gosto e folhinhas de hortelã fresca para decorar.

Modo de preparo

Panna cotta: Em uma panela coloque o leite, o adoçante e as raspas de limão e laranja e leve para ferver. Retire do fogo e adicione a gelatina dissolvida na água (conforme instruções da embalagem).

Mexa até dissolver bem. Coe e deixe esfriar. Adicione o creme de leite e o iogurte e bata bem com um batedor manual delicadamente para misturar.

Coloque em uma forma de pudim média molhada. Leve à geladeira para firmar por duas horas

Calda: misture os ingredientes e leve ao fogo por cerca de 10 minutos, mexendo bem até ficar uma calda espessa. Desenforme o doce e regue com a calda.

Enfeite com as frutas frescas e decore com folhas de hortelã.

LEIA TAMBÉM

Saúde

Hora de parar de fumar

Médico traz dicas a quem deseja abandonar o vício, em um tratamento multidisciplinar.

Motores

Yaris recebe facelift

Acredite: o Toyota Yaris já chegou à linha 2023 e recebeu um leve facelift, bem como 7 air bags para todas as versões.



