

Verrine de Caipirinha

12 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker (12 g)
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 lata de Creme de Leite
- 2 xícaras chá de Água
- 2 colheres chá de Amido de Milho Dr. Oetker
- 6 colheres sopa de vodka
- 4 unidades de Limão (suco)
- 3 colheres sopa de Açúcar

1. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, 1 xícara de água e a vodka até formar um creme.
2. Hidrate a **Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem e adicione, ainda morna, ao creme. Bata novamente até ficar homogêneo.
3. Coloque o creme em taças de sobremesa e leve à geladeira até endurecer.
4. Para fazer a calda, leve ao fogo médio, 1 xícara de água, o suco de limão, o açúcar, o **Amido de Milho Dr. Oetker** e mexa. Após ferver, mexa por mais 2 minutos e deixe esfriar. Despeje a calda por cima das taças e decore a gosto.

Calda:

Em uma panela coloque a água e o suco de limão reservados, o açúcar e o Amido de Milho **Dr. Oetker** e misture bem. Leve ao fogo médio, mexendo até levantar ferver e deixe por 2 minutos. Reserve até esfriar misturando sempre.