



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Mousse de beterraba

Ingredientes

3 beterrabas
½ ricota
1 copo de iogurte
2 envelopes de gelatina sem sabor ou agar-agar
Sal a gosto
hortelã

Modo de Preparo

Cozinhar as beterrabas e reservar para esfriar.
Preparar a gelatina, conforme a embalagem e reserve.
Colocar no liquidificador a beterraba, o iogurte, a gelatina e o sal.
Bater ligeiramente, juntar a ricota e a hortelã (reservando um galhinho para a decoração).
Despejar em fôrma previamente respingada de água para facilitar na hora de desenformar.
Leve à geladeira por no mínimo 6 horas.
Desenforme, decore com a hortelã e sirva.