

Hortifruti União na cozinha

Doce de caqui

9 caquis rama médios
1 xícara de açúcar
150ml de suco de laranja
1 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) suco de limão
Raspas de 1 laranja



Lave os caquis, retire a pele e corte em pedaços menores.

Em uma panela, coloque o açúcar e deixe derreter em fogo baixo, mexendo sempre até atingir o ponto de calda clarinha. Adicione o suco de laranja, mexa, espere o caramelo derreter (aproximadamente 5 minutos), coloque os caquis e cozinhe por mais 5 minutos. Desligue o fogo, reserve e deixe esfriar. Coloque 2/3 da mistura no liquidificador junto com o creme de leite e suco de limão, batendo até obter uma mistura homogênea.

Divida em taças o 1/3 da mistura do caqui cozido e depois coloque por cima o creme do liquidificador.

Leve à geladeira por cerca de 4 horas para tomar consistência.

Finalize a sobremesa colocando por cima raspas da laranja.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 30 minutos (+ 4 horas de geladeira)