

Maçã e pêssego em duas texturas



Ingredientes (para 2 porções)

- 1 maçã grande
- 2 pêssegos em calda
- 30 mL de água
- Hortelã fresca
- Gelatina em pó

Preparo

1. Descascar a maçã e processá-la com a água e algumas folhas de hortelã fresca. Dissolver a gelatina em pó conforme as proporções indicadas na embalagem, adicioná-la à mistura de maçã, colocar em um recipiente largo e levar para endurecer na geladeira.
2. Processar os pêssegos com um pouco de calda até obter um creme.
3. Depois que a gelatina endurecer, cortá-la em cubinhos.
4. Em uma tigela, colocar o creme de pêssegos na base e os cubinhos de gelatina de maçã por cima.

Recomendações

Em caso de disfagia grave, consultar a adequação do uso de gelatina.