**BAVAROISE DE MARACUJÁ**

**Ingredientes**

* 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor (24 g)
* 1/2 xícara (chá) de água
* 2 xícaras (chá) de leite
* 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
* 2 potes de iogurte natural
* 1 lata de leite condensado

**Modo de preparo:**

* 1

Dissolva a gelatina na água em banho-maria, mexendo até dissolver bem.

* 2

Bata no liquidificador a gelatina dissolvida, o leite, o suco de maracujá, o iogurte e o leite condensado por 3 minutos.

* 3

Despeje em uma fôrma para pudim molhada. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 2 horas, no mínimo, ou até ficar bem firme.

* 4

Calda: Misture numa panela a polpa de maracujá e o açúcar e leve ao fogo baixo. Dissolva o amido de milho na água. Quando a polpa estiver quente, junte o amido dissolvido e mexa sem parar até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira. Para servir, desenforme a bavaroise e regue com a calda.

[**BAVAROISE DE MARACUJÁ**](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=16)

[Tempo de preparo: 25 min + 2h de geladeira
Rendimento: 8 porções
Dificuldade: fácil](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=16)