

**Tipo de receita:** Sobremesas  
**Método utilizado:** Tradicional  
**Número pessoas:** 6  
**Fonte:** Livro Nigella Express



## Amoras em geleia de Moscatel

### Ingredientes

250 gr de amoras  
5 folhas de gelatina  
625 ml de vinho Moscatel  
125 ml de água  
2 colheres de sopa de sumo de lima  
~~100 gr de açúcar baunilhado~~ (100 gr de açúcar normal + 1 colherzinha de açúcar baunilhado)  
natas gordas para servir

### Preparação

Dividir as amoras por 6 taças.

Colocar as folhas de gelatina de molho em água fria durante 5 minutos.

Colocar numa panelinha o vinho, a água, o açúcar e o sumo de lima e misturar até que ao açúcar esteja completamente dissolvido. Deixar ferver durante 1 minuto e retirar do lume.

Escorrer as folhas de gelatina e misturar-lhes um pouco do líquido quente de vinho, misturar bem de maneira que a gelatina fique completamente dissolvida e juntar esta mistura ao vinho quente.

Deixar arrefecer um pouco e despejar o líquido sobre as amoras.

Levar ao frigorífico até coalhar completamente, umas 4 ou 5 horas, ou de um dia para o outro.

Servir com natas ligeiramente batidas.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)