

Iogurte com Doce de Mamão



Iogurte com Doce de Mamão

Viver em São Paulo é muito bom, especialmente para quem é paulistana como eu. É verdade que a cidade têm inúmeros problemas de infra estrutura para abrigar a quantidade de gente de todos os lugares do Brasil e do mundo. Mas a diversidade é que faz de São Paulo uma cidade única e plural ao mesmo tempo.

É o melhor lugar do mundo para se comer bem. Existem milhares de restaurantes maravilhosos com todo tipo de comida...é só escolher aquela que você está com vontade de experimentar, que achará um restaurante bárbaro. Mas também se quiser fazer você mesmo qualquer prato especial, os ingredientes estão por aqui em muitos supermercados, feiras e especialmente no Mercado de São Paulo no centro da cidade. E é lá no centro que se concentra um número grande de imigrantes Sírios Libaneses com lojas e restaurantes deliciosos que servem aquelas iguarias

que eu adoro...a comida árabe. Sempre que posso, vou passear na rua 25 de Março e não deixo de comer por lá as esfihas e kibes que tem aquele sabor especial. Mas existe um restaurante por lá que serve uma sobremesa simples, saudável e deliciosa: Iogurte com doce de mamão! Resolvi testar aqui em casa e fez o maior sucesso! Faça você também!

E para quem não mora em Sampa e vier nos visitar, as portas estarão sempre abertas com algo gostoso para comer!!

Ingredientes para o iogurte:

- 2 litros de leite de vaca integral ou semi desnatado (não pode ser o de caixa Tetra Pack)
- 1 copo de iogurte natural integral ou desnatado

Modo de fazer:

1. Ferva o leite e deixe esfriar até a temperatura em que você conseguir colocar os seus dedos (limpos) dentro da panela sem queimá-los. É bem quentinho mesmo.
2. Misture o iogurte, mexa delicadamente e coloque num recipiente com tampa.
3. Embrulhe esse recipiente com uma toalha grossa e deixe descansar dentro do forno previamente aquecido e desligado por mais ou menos 6 horas.
4. Depois de pronto, leve à geladeira.

Ingredientes do doce de mamão:

- 3 mamões papayas ou 1 mamão formosa pequeno picadinho
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 1 pedaço de canela em pau

Modo de fazer:

1. Colocar o açúcar, a água e a canela numa panela e levar ao fogo.
2. Deixar ferver até começar a formar uma calda rala.
3. Adicionar o mamão picadinho, deixando apurar um pouco, mas mantendo os pedacinhos.
4. Deixar esfriar e levar à geladeira.
5. Servir por cima do iogurte e salpicar canela em pó se desejar. Booommm!!