



## Mousse de Requeijão com doce de abóbora

*Requeijão BeiraLacté*

### **INGREDIENTES** para 4 pessoas

2 Requeijões BeiraLacté  
1 lt de Natas  
500 gr de Abóbora  
1 pau de Canela  
4 folhas de Gelatina incolor  
100 gr de Açúcar em pó  
250 gr de Açúcar  
Miolo de noz

### **PREPARAÇÃO**

Descascar a abóbora e cortar em cubos grandes, colocar numa panela, juntar açúcar e um pau de canela e deixar ferver em lume brando até apurar. Descascar e partir as nozes, para as juntar no fim ao preparado da panela. Esperar que arrefeca para empratar.

Creme de requeijão: Desfazer o requeijão em creme, bater as natas levemente e juntar o açúcar em pó, demolhar as folhas de gelatina e desfazer em água quente. Juntar o requeijão às natas e à gelatina.

Colocar o doce de abóbora na taça, o creme do requeijão e o doce de abóbora. Decorar e servir fresco.