



PETIT GATEAU COM CREME DE DAMASCOS

 **Nível Iniciante**

 **Rendimento 4 porções**

 **Tempo de preparo 20 minutos**

 **Ocasião Fim de Ano**

 **Modo de preparo Cozido**

INGREDIENTES

- 150 g de damascos
- ¼ de xícara (chá) de creme de leite
- ½ lata de leite condensado
- 240 g Petit Gateau Swift

MODO DE PREPARO

1. Coloque os damascos em um recipiente e cubra com 200 ml de água. Deixe hidratar por 30 minutos.
2. Leve os damascos com a água em que foi hidratado ao fogo e cozinhe até que estejam macios.
3. Retire do fogo e bata no liquidificador com o creme de leite e o leite condensado. Leve ao fogo e cozinhe até obter uma consistência cremosa.
4. Prepare o petit gateau conforme instruções da embalagem e sirva com o creme de damascos.

PRODUTOS UTILIZADOS



Petit Gateau Swift 240G

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR