

# Semifrio de iogurte e limão com sementes de papoila

## com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Pão-de-ló

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
CITROPERL	0,002 kg
Sementes de papoila	0,015 kg
Água	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>1,042 kg</b>

### Mousse de iogurte

FOND ROYAL YOGUR	0,250 kg
Água	0,400 kg
Natas meio batidas	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,650 kg</b>

- Misturar FOND ROYAL YOGUR com a água.
- Adicionar pouco a pouco o creme e misturar até homogeneizar.

### Topping de lima

POWERFULLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA LIMA	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>0,520 kg</b>

- Misturar os ingredientes e reservar.

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa na batedeira com a raquete 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 18 minutos e deixar arrefecer.
- Estender e alisar a mousse de iogurte e congelar por alguns minutos.
- Decorar com o topping de lima e cortar em porções do tamanho desejado.

