

## Introdução às verrines

Para quem ainda não conhece, **verrine** é a nomenclatura dada a pratos que são **servidos em copos**, normalmente pequenos. É uma iguaria da culinária moderna, normalmente usado para **entradas** e **sobremesas**. Podem ser servidos desta forma variações doces ou salgadas, em pequenas porções. Aqui, vamos falar só de opções doces, mas não deixa de ser uma boa opção pra quem quiser testar com salgados também!



O mais bacana nos pequenos copinhos são as **camadas** com cores e texturas diferentes, o que permite fazer **combinações** inusitadas e criativas. Podemos ter cremes com crocantes, sabores doces com mais amargos, azedinhos, doce com salgado... Pode deixar a criatividade rolar solta e fazer as combinações que mais agradam o paladar.