

DELÍCIA DE **SUSPIROS** E MORANGOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

400g de crème fraîche
100g de açúcar em pó
200g de queijo fresco para barrar
350g de morangos cortados em quartos
90g de suspiros partidos em pedaços grandes
125g de doce de ovos
Suspiros para decorar
Morangos para decorar



Tempo de preparação: 15 minutos
Custo: 8.40 € | Custo por pessoa: 1.05 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-suspiros-morangos-37293/>

PREPARAÇÃO

1. Bata o crème fraîche.

Quando começar a ganhar volume, adicione aos poucos o açúcar.

Bata até que fique chantilly.

Enquanto bate e aos poucos, adicione o queijo.

Bata até que fique um creme.

2. Em tachinhas individuais ou numa taça grande, coloque uma camada de doce de ovos, suspiros partidos e creme.

Acalque bem e por cima espalhe quartos de morangos.

Por fim, decore com o restante creme, doce de ovos, suspiros e morangos.

Guarde no frigorífico até à hora de servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com