

MOUSSE DE MORANGO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

400g de morangos arrançados e lavados
400 ml de natas para bater
80 ml de Vinho do Porto branco
2 colheres de sopa bem cheias de açúcar
80g de açúcar em pó
6g de gelatina em pó ou
2 folhas de gelatina demolhadas em água fria



Tempo de preparação: 10 minutos
Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 0.38 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/mousse-morango-39431/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, desfaça a gelatina em pó com 100 ml de água a ferver. Mexa muito bem até que fique bem dissolvida.
2. No liquidificador, coloque os morangos, as 2 colheres de sopa de açúcar, o Vinho do Porto e a gelatina dissolvida na água. Triture tudo até que fique um batido.
3. Bata as natas até que fiquem bem consistentes e volumosas. Aos poucos e enquanto bate, adicione o açúcar em pó. Bata até que fique chantilly.
4. Envolve cuidadosamente e aos poucos o creme de morango com o chantilly. Divida a mousse por tacinhas e guarde no frigorífico até que fique fresca e consistente. Na hora de servir decore a gosto com chantilly e morangos. 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