

ESPUMA DE FRUTOS SILVESTRES



INGREDIENTES

- 6 CLARAS
- 480 GR DE FRUTOS SILVESTRES CONGELADOS(OS MEUS ESTAVAM SEMI CONGELADOS)
- 200 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- CERCA DE 20 GOTAS FICA AO GOSTO DE CADA

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça CC lâmina corte / amassar adicionar frutos silvestres vel 11 / 1 minuto.

2. Retirar a lamina corte / amassar e colocar acessório batedor, juntar açúcar em pó, adicionar claras e gotas de limão vel 6 / 8 minutos.

3. Tem pouca duração de aguentar no frigorífico.

4. O que sobrou congelei para gelado..
