

TAÇAS DE GELATINA E MORANGOS



INGREDIENTES

- 2 SAQUETAS DE GELATINA DE MORANGO
- 800 ML DE ÁGUA
- MORANGOS Q.B.
- 1 PACOTE NATAS FRESCAS
- 5 GOTAS DE LIMÃO
- 60 GR DE AÇÚCAR
- CANUDOS DE BOLACHA

CONFEÇÃO

1. Colocar 400 ml de água na CC, programar 130º / 5 minutos.

2. Adicionar gelatina e acessório batedor vel 7 / 1 minuto.

3. No bocal sem tampa adicionar 400 ml de água fria.

4. Cortar morangos em quartos, reservar.

5. Nas taças de vidro dispor a gelatina, e os morangos dividindo por todas. Reservar até solidificar.

6. Na taça da CC colocar acessório batedor e adicionar natas vel 6 / 6 minutos, após dois minutos aumentar uma velocidade, nos restantes dois minutos outra velocidade e adicionar açúcar e gotas de limão.

7. Dispor nas taças o chantilly e decorar com morangos e canudos de bolacha. Levar ao frigorífico.
