Sobremesas

MOUSSE MORANGOS

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
9-10 Doses

INGREDIENTES

- 2 SAQUETAS DE GELATINA DE MORANGO
- 600 ML ÁGUA
- 1 PACOTE DE NATAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 6 MORANGOS PARA TRITURAR
- MORANGOS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar lâmina triturar / amassar adicionar morangos e açúcar com o cesto (reduzir o espaço), vel 11 / 30 seg., verificar se ficaram picados senão colocar mais tempo depende do morango. Reservar.
2. Na taça adicionar água 130 graus / 5 minutos.
3. Adicionar gelatina com acessório batedor vel 7 / 1 minuto.
4. Colocar na taça os morangos triturados e leite condensado vel 7 / 2 minutos e ir adicionando pelo bocal as natas.
5. Dispor num tupperware de plástico ou forma untada com óleo, colocar morangos em quartos por cima.
6. Levar ao frigorífico de um dia para o outro. Decorar com morangos