

MOUSSE RÁPIDA DE FRUTOS SILVESTRES



CONFEÇÃO

1. Na taça da Cuisine Companion, com a lâmina para amassar/triturar, deite o açúcar, o limão e os frutos silvestres. Triture 30 seg./ vel.10.
2. Deite as claras, coloque agora o acessório batedor e programar 5 min. vel. 7.
3. Deite em tacinhas e leve ao frigorífico, por pelo menos 1 hora, para que fique bem fresca.

INGREDIENTES

- 4 CLARAS
- 100 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 450 G DE FRUTA A GOSTO (EU USEI FRUTOS SILVESTRES), OU MORANGOS
- 1 LIMÃO, SEM CAROÇOS, DESCASCADO E CORTADO EM QUARTOS