

# SEMIFRIO DE MORANGOS COM BOLACHA



## CONFEÇÃO

### INGREDIENTES

- 600 G DE MORANGOS
- 200 G DE BOLACHAS MARIA
- 100 G DE AÇÚCAR
- 80 G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 5 DL DE NATAS FRESCAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 8 FOLHAS DE GELATINA

1. Colocar as bolachas partidas em pedaços na taça da CC e triturar 15 seg., vel 8. Juntar a manteiga partida em cubinhos e misturar 15 seg., vel 6. Retirar do copo e forrar o fundo de uma forma de fundo amovível calcando bem. Colocar a forma no frigorífico.
2. Arranje e seque os morangos, corte 100 g em pedaços pequenos, coloque na taça com a lâmina picadora junto o açúcar, programar Cozedura lenta P1 / 130 graus / 15 minutos. Reduza a puré e deixe arrefecer.
3. Corte os restantes morangos ao meio, disponha alguns à volta da forma com a parte cortada encostada às laterais e o resto dos morangos no meio da forma.
5. Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Bata as natas em chantilly bem firme (velocidade 6, 2 minutos, velocidade 7, 2 minutos, velocidade 8, 2 minutos, sem a tampa vapor. Adicione o leite condensado e misture velocidade 6, 1 minuto.
6. Escorra as folhas de gelatina, leve-as a derreter no microondas sem deixar ferver e junte às natas. Misture na velocidade 6, durante 1 min.
7. Verta então por cima dos morangos na forma, alise e leve ao frio até solidificar. Depois desenforme, regue com o puré de morangos que preparou e sirva decorado a gosto.