

ESPUMA DE FRUTOS VERMELHOS



INGREDIENTES

- 50 GR DE AÇUCAR
- 150 GR DE FRUTOS VERMELHOS CONGELADOS
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE SUMO DE LIMÃO
- 1 CLARA DE OVO

CONFEÇÃO

1. No copo colocar a lâmina de triturar/amassar e pulverizar o açúcar, velocidade 12 durante uns 15 segundos.
2. Acrescentar os frutos vermelhos e o sumo de limão e programar velocidade 12 durante 1 minuto. Confirmar que os frutos ficaram bem triturados e rapá-los para o fundo da taça.
3. Trocar a lâmina pelo acessório batedor e colocar a clara de ovo, bem fria. Programar velocidade 5 durante 7 minutos. Deve ser servido de imediato.