

Ingredientes:

500g de morangos; 1/2 limão; 6 folhas de gelatina (12g); 2 decilitros de natas; 2 claras de ovos; 6 colheres de sopa de açúcar em pó.

Preparação:

Prepare os morangos e ponha-os a macerar numa tigela com sumo de limão durante 30 minutos, reduzindo-os depois a puré. Ponha as folhas de gelatina de molho em água fria, e quando estiverem moles escorra-as e derreta-as em banho-maria com 2 colheres de sopa de água. Junte-as ao puré de morangos, bata e deixe arrefecer introduzindo a tigela num recipiente com água fria até os bordos do preparado começarem a solidificar. Junte então as natas batidas, e bata as natas em castelo bem firme adicionando a pouco e pouco o açúcar em pó. Por fim junte a pouco e pouco as claras, misturando delicadamente. Deite a mouuse numa taça e deixe no frigorífico pelo menos durante 6 horas.

[Joomla SEF URLs by Artio](#)