

Suflê Gelado de Morango



Ingredientes

- 4 claras
- 12 colheres (sopa) de **ACÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (180g)
- 1 lata de creme de leite sem soro (300g)
- 1 caixa de morango (300g)
- 1 envelope de gelatina sem sabor (15g)

Modo de Preparo

Amassar os morangos até transformar em um suco com pedaços da fruta. Dissolver a gelatina em 3 colheres (sopa) de água e levar ao banho maria para derreter. Misturar a gelatina ao morango. Bater as claras até o ponto de neve. Acrescentar o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** até obter um suspiro firme, colocar o creme de leite, a mistura do morango. Despejar em um refratário e levar para gelar.



www.altoalegre.com.br

Suflê Gelado de Morango

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 2 horas



www.altoalegre.com.br