



ESPUMA FRIA DE FRUTOS SILVESTRES



Sobremesas e Gelados



12 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 190 g de açúcar
- 500 g de frutos vermelhos congelados
- 2 c. de sopa de sumo de limão
- 2 claras de ovo

Preparação

- 1º** Coloque no copo o açúcar e programe 15 segundos na velocidade 11. Com a espátula, faça descer o açúcar em pó que se acumulou nas paredes do copo.
- 2º** Acrescente os frutos vermelhos congelados e o sumo de limão e regule 30 segundos na velocidade 11. Com a espátula, faça novamente descer o que se acumulou nas paredes do copo e volte a programar 30 segundos na velocidade 11. Verifique se o preparado ficou homogéneo e, se necessário, programe mais uns segundos na mesma velocidade
- 3º** Monte o acessório misturador.
- 4º** Adicione as claras e programe 4 minutos na velocidade 4.
- 5º** Sirva de imediato

Dica: Faça a espuma gelada com a fruta (ou mistura das frutas) que mais gosta: amoras, mirtilos, framboesas ou morangos.