

SABAIONE

INGREDIENTES

2 caixas de morango

4 ovos

1/2 xícara de vinho de sobremesa marsala doce

1/2 xícara de açúcar

chantilly

MODO DE PREPARO

Cortar os morangos e fervê-los com o vinho e o açúcar.

Separar a gema do ovo.

Colocar a gema com açúcar em uma tigela e ferver em banho-maria. Ficar batendo até ficar espesso e claro.

Adicionar um pouco do vinho e da calda que formará nos morangos e continuar batendo.

Fazer chantilly.

Acrescentar um pouco do chantilly às gemas e mexer.

Colocar os morangos com calda numa taça, as gemas e o chantilly, um morango para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31365-sabaione.html>