

# DUPLA DELÍCIA ROYAL ZERO

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda:Restante da caixa morangos cortados ao meio

20 ml de água

3 colheres (sopa) de açúcar

1/2 limão (o sumo coado)

## MODO DE PREPARO

### GELATINA:

Gelatina:Prepare uma das gelatinas conforme instruções da embalagem.

Coloque alguns morangos picados no fundo da taça e cubra com a gelatina.

Leve para gelar.

### MOUSSE:

Mousse:Faça a outra gelatina conforme instruções da embalagem, utilizando somente metade da água sugerida.

Leve para gelar até adquirir consistência de clara de ovo.

Bata no liquidificador a gelatina e o iogurte e reserve.

Acrescente esta mistura às claras em neve e mexa delicadamente.

Complete as taças de gelatina com a mousse.

### CALDA DE MORANGO:

Calda de morango:Lave bem os morangos e tire os talos.

Leve ao fogo com água, o açúcar, o limão e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Tire do fogo, deixe esfriar e bata no liquidificador.

Cubra as taças e leve para gelar novamente.

Variação: Pode substituir a gelatina de morango por outros sabores.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/31559-dupla-delicia-royal-zero.html>