

ESPUMA DE DAMASCO

INGREDIENTES

300 g de damasco secos

suco de 2 laranjas

1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor (12 g)

1 lata de creme de leite

3 claras em neve

4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque os damascos em uma panela, cubra com água e deixe ferver até que amoleça. Coe e transfira os damascos para o liquidificador com o suco de laranja. Bata até obter um creme homogêneo. Reserve.

Dissolva a gelatina conforme instruções do fabricante e acrescente-a ao creme de damasco. Bata por 2 minutos e adicione o creme de leite. Bata novamente até obter um creme liso.

A parte, bata as claras em neve quando começar a endurecer adicione o açúcar e bata por mais 1 minuto.

Incorpore as claras em neve ao creme de damasco e distribua em taças. Deixe na geladeira por 1 hora antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40298-espuma-de-damasco.html>