MORANGO DE GALA

INGREDIENTES

500 g de morangos maduros lavados e escorridos

570 ml de creme de leite sem o soro (pode ser creme de leite fresco também)

2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

½ colher de cha de essência de baumilha

150 g de suspiros ou 20 unidades de suspirinhos

4 taças de vinho ou martini para servir

MODO DE PREPARO

Pique os morangos ou se preferir corte-os ao meio e ao meio novamente, ou seja, em quatro partes iguais e divida em duas porções de 250 g.

Bata por vinte segundos uma metade dos morango (250°C) com uma colher de sopa cheia de açúcar de confeiteiro no liquidificador ou usando o mixer de mão, reserve este purê.

Bata na batedeira o creme de leite por 40 segundos ou até que forme um chantilly (não bata demais pois perderá o ponto certo do chantilly).

Adicione uma colher de sopa cheia de açúcar de confeiteiro e a essência de baunilha e bata por mais 5 segundos.

Reserve o creme.

Corte os suspiros em pedaços não muito pequenos, o tamanho ideal seria cortar os suspirinhos ao meio. Reserve os suspiros picados.

Misture os suspiros picados ao Chantilly e o purê de morangos a este creme delicadamente ,nao para encorporar ao creme , mas para manter um aspect mesclado com as cores vermelho e branco. Misture o restante dos morangos cortado a esta mistura.

Sirva este creme em taças individuais e decore com um morando inteiro ou folhinhas de hortela. Mantenha na geladeira até a hora de servir.

Esta é uma sobremesa fácil e deliciosa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45562-morango-de-gala.html