

Sufle Gelado de Morango

Rendimento: 6 porções



Ingredientes

- 4 claras
- 12 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 300 ml de creme de leite sem soro
- 300 g de morango
- 15 g de gelatina sem sabor

Modo de Preparo

Amassar os morangos até transformar em um suco com pedaços da fruta. Dissolver a gelatina em 3 colheres (sopa) de água e levar ao banho Maria para derreter. Misturar a gelatina ao morango. Bater as claras até o ponto de neve. Acrescentar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** até obter um suspiro firme, colocar o creme de leite, a mistura do morango. Despejar em um refratário e levar para gelar.

Tempo de Preparo: 2 horas.