

## Texturas de Doce de Claras ao Forno

### Ingredientes

---

300g de doce de claras de ovos (pronto)

### Modo de Preparo

---

Pré-aqueça o forno (gás ou elétrico) a 180°C.

Com cuidado, divida o doce de claras de ovos em três porções iguais.

Em um refratário pequeno ou em ramequins individuais, coloque uma das porções do doce de claras.

Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 10-15 minutos, ou até que a superfície esteja levemente dourada e crocante. Retire e reserve.

Enquanto isso, coloque a segunda porção do doce de claras no liquidificador ou multiprocessador. Bata em velocidade média até obter uma textura mais aerada e cremosa, semelhante a um creme leve. Ajuste o tempo de batimento conforme a consistência desejada e a firmeza do doce.

A terceira porção do doce de claras será utilizada em sua forma original, para contraste de textura.

Para montar o prato, em cada um dos três pratos de sobremesa, coloque uma porção do doce de claras gratinado como base.

Com uma colher, adicione delicadamente uma porção do creme aerado sobre o doce gratinado.

Ao lado, ou sobrepondo parcialmente, coloque uma porção do doce de claras em sua textura original.

Sirva imediatamente para apreciar as diferentes temperaturas e texturas.

### Dica

---

*Se o doce de claras for muito firme para bater, pode-se aquecer a porção a ser processada no micro-ondas por alguns segundos antes de tentar novamente, para amolecer ligeiramente e facilitar a obtenção da textura cremosa. Caso ainda assim não seja possível obter o creme, sirva apenas as outras duas texturas (gratinada e original).*