

☐ Mousse de Morango Cremosa e Aerada

Uma receita que celebra a harmonia entre seus ingredientes!

☐ Ingredientes Identificados:

- Morangos - frescos, batidos para a base
- Leite Condensado - para doçura e cremosidade
- Creme de Leite - para a textura aveludada
- Gelatina sem sabor - para a estrutura e leveza da mousse

☐ *Combinação perfeita para uma receita deliciosa!*

☐ Ingredientes da Receita (para 6 pessoas):

500g de morangos frescos (ou outra fruta vermelha de sua preferência)

1 lata (395g) de leite condensado

2 caixas (200g cada) de creme de leite gelado

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

5 colheres de sopa de água fria (para hidratar a gelatina)

Folhas de hortelã para decorar (opcional)

☐ *Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

☐☐ Modo de Preparo:

Lave bem os morangos, retire os cabinhos e reserve alguns para decorar, se desejar. Pique o restante dos morangos e coloque-os no liquidificador.

Adicione o leite condensado aos morangos picados no liquidificador e bata até obter um creme homogêneo e sem pedaços. Reserve.

Em um recipiente pequeno, polvilhe a gelatina sem sabor sobre as 5 colheres de sopa de água fria. Deixe hidratar por cerca de 5 minutos, até ficar firme.

Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por aproximadamente 15 segundos (ou em banho-maria), apenas para dissolver, sem deixar ferver. Ela deve ficar líquida e transparente.

Com o liquidificador ligado em velocidade baixa, adicione a gelatina dissolvida ao creme de morango e

leite condensado e bata por mais 30 segundos para incorporar bem.

Em uma tigela separada, bata o creme de leite gelado com um fouet ou batedeira por alguns minutos, até que ele comece a ficar mais aerado e com uma consistência um pouco mais firme, mas ainda cremoso (não precisa chegar ao ponto de chantilly).

Delicadamente, incorpore o creme de morango com gelatina ao creme de leite batido, misturando com uma espátula, fazendo movimentos de baixo para cima para manter a leveza da mousse.

Despeje a mousse em um refratário de vidro ou em taças individuais. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que esteja bem firme e gelada.

Sirva a mousse gelada, decorada com os morangos reservados e folhas de hortelã, se estiver usando.

☐ Tempo de Preparo

Até 1 hora (mais o tempo de refrigeração)

☐ Rendimento

Serve 6 pessoas

☐ Equipamentos

Você vai usar: Liquidificador, Micro-ondas (opcional, para dissolver a gelatina), Tigela, Espátula, Refratário

⚠ Observações

Esta receita contém laticínios (leite condensado e creme de leite), o que pode ser um alergênio para algumas pessoas.

☐ Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver morangos, pode usar framboesas, amoras ou goiaba para uma variação de sabor e cor - a função na receita será a mesma.

Para uma versão mais leve, você pode usar creme de leite light, mas a textura pode ficar um pouco menos encorpada.

Para intensificar o sabor, adicione algumas gotas de extrato de baunilha junto com os morangos no liquidificador.

Para uma opção sem lactose, utilize leite condensado e creme de leite zero lactose.

☐ *Dica do Chef:* Para uma mousse ainda mais aerada, você pode bater claras em neve e incorporá-las cuidadosamente à mistura antes de ir para a geladeira. Isso dará uma textura ainda mais leve e espumosa!