

**JUNHO 2022** 

## **CLARA DE OVO 1KG TETRA**

O verão está a chegar e certamente que todos queremos estar na melhor forma possível.

Para conseguirmos esse objectivo, é essencial termos bons hábitos alimentares e uma boa alimentação.

Termos uma boa fonte de proteína é sinónimo de bons resultados e saúde melhorada, e isso só é possível com as nossas claras de ovo Dovo, o melhor aliado para quem quer viver melhor.







Comece por levar o chocolate a banho-maria, mexendo sempre, até que se encontre completamente derretido. Junte-lhe a polpa do maracujá, com as sementes, e misture muito bem (se preferir, pode descartar as sementes).

Enquanto isto, demolhe as folhas de gelatina em água fria por 10 minutos. Bata as claras em castelo firme, acresceste-lhes o açúcar, bata mais um pouco e reserve. Junte as gemas, previamente batidas, à mistura de chocolate, mexa e incorpore as natas.

Esprema as folhas de gelatina, coloque-as num pequeno recipiente e junte-lhes 1 colher de sopa de água a ferver, misturando bem para as dissolver.

Adicione-as ao preparado anterior, misture novamente e acrescente as claras em castelo, envolvendo para obter um creme homogéneo.

Distribua por taças individuais e leve ao frigorifico por 6 horas. Sirva a mousse, bem fresca, regada com o coulis de maracujá.

## Coulis de maracujá:

Retire a polpa aos maracujás e deixe ficar as sementes. Dissolva o amido num pouco da água indicada e adicione a restante a um tacho. Junte-lhe o açúcar e a polpa de maracujá e leve a lume brando. Mexa e deixe ferver por 2-3 minutos, acrescente o amido, envolva com uma vara de arames e deixe espessar um pouco. Reserve no frigorifico até ao momento de servir.

------ Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt









Parque Ind. Manuel da Mota, Lote 30 - Rua Pedro Álvares Cabral, n.º 14 - 3100-354 Pombal - PORTUGAL - T +351 236 209 820 geral@derovo.com - www.derovo.com - .....