

NUVENS DE



MÃOS À OBRA!

O CÉFIR VAI MOSTRAR-NOS COMO PREPARAR
UMA DELICIOSA RECEITA

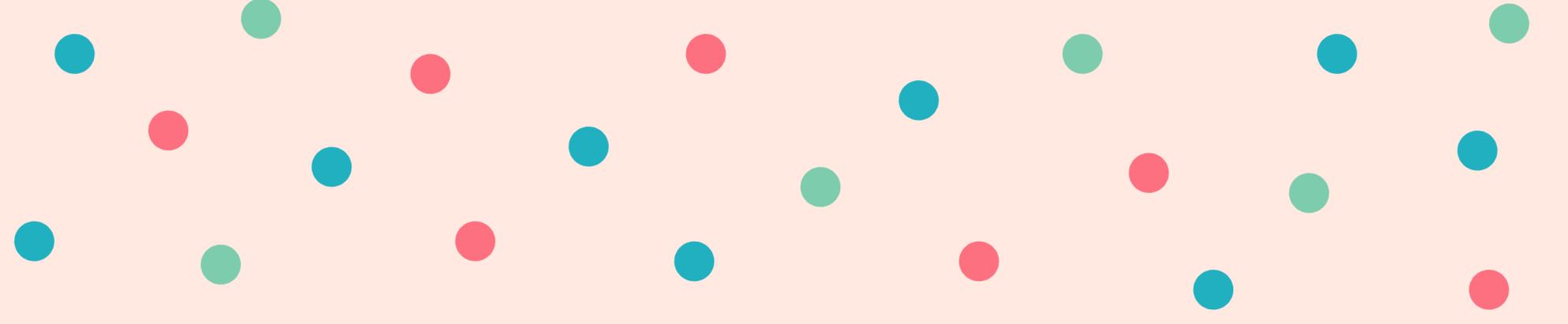
Ingredientes

- 600 gramas de framboesas frescas
- 30 gramas de gelatina em pó sem sabor
- 750 gramas de açúcar *glacé*
- 3 ovos (só a clara)
- 3 colheres de sopa de Maizena
- Uma pitada de sal
- Forma retangular



Passos a seguir

- Lavar as framboesas com água corrente.
- Aquecer uma caçarola em lume médio. Cozinhar as framboesas com um pouco de água. Esmagá-las enquanto cozem, para obter um puré.
- Retirar do lume e bater com a batedeira.
- Utilizar um escorredor para passar o puré e retirar as sementes. Guardar o líquido restante.
- Aquecer uma chávena e meia de água. Juntar o açúcar até dissolver. Deixá-lo ao lume até o açúcar derreter.
- Noutro recipiente, misturar o puré de framboesas com a gelatina.
- Juntar tudo numa caçarola grande e cozinhar até formar bolhas. Depois, bater novamente com a batedeira.
- Adicionar as claras de ovo e a pitada de sal. Continuar a bater enquanto coze, até se formar uma massa pegajosa.
- Misturar 3 colheres de sopa de Maizena com 3 colheres de sopa de açúcar *glacé* numa tigela. Depois, juntar esta mistura numa forma.
- Espalhar a mistura das nuvens por toda a forma e colocar no frigorífico durante toda a noite.
- Cortar em quadradinhos no dia seguinte e servir.



Agora, responde às seguintes perguntas:

a) Quantos gramas de açúcar *glacé* são necessários para elaborar a receita?

b) Quantas claras de ovo são necessárias?

c) Em que passo se consegue formar uma massa pegajosa?

d) Quantas vezes tem de se utilizar a batedeira?

