

FRUTA DO MÊS

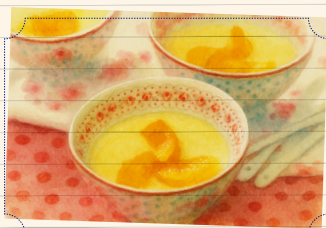
Clementina

OUTUBRO

	S	T	Q	Q	S	S	D
40					1	2	3 4
41	F	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

Chef AdRA recomenda:

Mousse de clementina



Tempo de preparo
15 MIN

Dificuldade
FÁCIL

Ingredientes (4 doses):

3 clementinas

1 colher de sopa de açúcar em pó

2 ovos

180 g de queijo fresco magro

Canela em pó q.b.

1. Espreme o sumo de 2 clementinas e coloca-o num tacho, juntamente com os 2 ovos e o açúcar em pó;
2. Mistura bem e leva ao lume em banho-maria, tendo o cuidado de mexer bem com a vara de arames até engrossar. Retira do lume e deixa arrefecer;
3. Bate os queijos frescos com o preparado anterior até obter um creme, divide por 4 taças e leva ao frigorífico;
4. Na altura de servir, decora com a restante clementina e polvilha com um pouco de canela em pó.

