

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

Mousse de Morango com Suspiros

 25 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

350 g de morangos congelados
60 ml de água
50 g + 2 c. de sopa de açúcar
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
90 g de suspiros
100 g de morangos

Informação nutricional

Energia	336,0 kcal	17%*
Proteínas	1,9 g	4%*
Lípidos	2,2 g	3%*
Hidratos de Carbono	46,2 g	18%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Coloque os morangos, a água e 50g de açúcar num tachinho.
- 2 Deixe cozinhar em lume médio, sem tampa, durante cerca de 20 minutos até reduzir. Leve ao frigorífico até arrefecer.
- 3 Numa batedeira, bata as natas com 2 colheres de sopa de açúcar.
- 4 Junte o coulis de morango às natas, os suspiros esmagados e os morangos cortados em pequenas fatias.
- 5 Sirva bem frio.