

kissel de morango



Kissel é uma sobremesa norte europeia, é como uma sopa doce de frutas, que podem ser morangos, framboesas, groselhas, etc.

Pode servir quente no inverno ou frio no verão.

Pode ser feito com araruta, fécula de batata ou maizena.

Ingredientes

250g de morangos

125g de açúcar

2 colheres de sopa de fécula de batata

350ml de água

Modo de preparar

Lave os morangos, corte as folhas, coloque-os numa tigela e polvilhe com o açúcar.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 3 horas.

Use o passe-vite para reduzir a purê ou então bata num processador de alimentos ou hand-mixer e passe por uma peneira.

Misture a fécula de batata na água, até se dissolver totalmente e numa panela leve ao fogo, mexendo sempre até ferver. Junte então o purê de morango e deixe que ferva novamente, mexendo sempre até engrossar um pouco.

Sirva quente ou frio.

Fonte:- <http://paneladecobre.blogspot.com.br/2008/07/kissel-de-morango.html>

São Paulo, SP, 21 de Janeiro de 2013

Mkmouse