

## Hortifruti União na cozinha

### Estrogonofe de Morango

- 2 xícara (chá) de açúcar
- 250gr de morango maduros, lavados, escorridos e secos (1 cx pequena)
- 1 cálice de licor de morango (opcional)
- 1 xícara (chá) de água
- 1 pacote de gelatina sabor morango
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 lata de creme de leite com soro



Polvilhe meia xícara (chá) do açúcar sobre os morangos (até que estejam bem envolvidos). Regue-os com o licor e reserve.

Faça uma calda em ponto de fio médio (ponto entre fio fraco e fio forte) com o restante do açúcar e a água. Acrescente a gelatina em pó (sem dissolver) e o fermento. Misture bem a cada adição.

Junte o creme de leite e cozinhe em fogo brando até o início da fervura (não deixar ferver para o creme de leite não talhar).

Enquanto isso, ferva os morangos (com o caldo que se formou) em fogo baixo até amolecerem, por cerca de 5 min. Junte os morangos ao creme já pronto. Sirva quente acompanhando sorvete de creme.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 20 minutos