

MOUSSE DE CRIADILHAS

Ingredientes

500 g de criadilhas (sem casca)
150 g de açúcar
6 ovos
1 colher de café de canela
Amêndoa laminada

Preparação

Descascar e assar as criadilhas no forno, a 150° durante 40 minutos, mexer a meio da cozedura.

Reduzir a puré com a ajuda de um passe-vit! Reservar.

Bater as gemas com o açúcar e a canela, até obter um creme volumoso.

Juntar o puré das criadilhas à mistura anterior, bater mais um pouco até incorporar bem.

Bater as claras em castelo.

Por fim envolver as claras em castelo.

Colocar numa taça grande ou individuais

Decorar com as avelãs ou amêndoas, e polvilhar com um pouco de canela.
Levar ao frio, meia hora antes de servir.