



Pão nuvem de Cottage

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍷 6 Porções

Ingredientes

- 2 ovos (clara e gema separadas)
- 6 colheres (sopa) de Queijo Cottage Tirolez
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 10 morangos
- 10 framboesas

Modo de Preparo

Para o pão: bata as claras em neve com o fermento em pó até ficar firme.

Em outra vasilha, bata com um garfo as duas gemas e adicione o Queijo Cottage Tirolez até obter uma mistura homogênea. Incorpore essa mistura às claras em neve, delicadamente, com uma espátula até que tudo fique novamente homogêneo.

Em uma forma forrada com papel manteiga, use a colher para colocar um pouco do creme com uma distância de 3 cm entre um e outro.

Pressione delicadamente com uma colher e forme disquinhos.

Asse em forno preaquecido a 150°C por 20 minutos.

Para o creme de morangos: bata 2 colheres de Queijo Cottage Tirolez com 4 morangos e 2 colheres (sopa) de água até que esteja cremoso.

Para a montagem: coloque os discos em um prato e, por cima, as frutas picadas e um pouco do creme de cottage com morangos. Sirva.