

Sobremesa inglesa com morangos, suspiro e iogurte

Chef Jamie Oliver

INGREDIENTES

1 pote de morangos
1 colher de açúcar de confeitoiro
Vinagre balsâmico
Licor de frutas
Suco de meia laranja
1 pacote de suspiros
Iogurte natural
Pasta de baunilha



PREPARAÇÃO

Distribua três quartos dos morangos em uma tigela, coloque o açúcar de confeitoiro e, com as mãos limpas, amasse os morangos lentamente para criar uma espécie de purê com pedaços. Você pode usar um garfo ou o processador.

Coloque um pouco de vinagre balsâmico e misture. Acrescente uma tampa de licor de frutas e o suco de meia laranja e misture bastante. Pegue dois ou três suspiros e quebre-os, espalhando sobre o creme de morango. cuidado.

Fatie alguns morangos sobre o doce e espalhe mais pedaços de suspiro e iogurte, formando uma verdadeira bagunça de sabores.

Finalize com uma colher de pasta de baunilha e está prontinho para servir!