



ESPUMA DE MANGA TM5



Todos: 4min
Preparação:: 4min



8 dose/s



Fácil

ACESSÓRIOS:

Borboleta
Espátula

Ingredientes

150 g açúcar
500 g manga
1 clara de ovo
1/2 limão (só o sumo)

Preparação

Inserir título

1. Descascar e partir a manga em bocados e colocar no congelador até ficar dura
2. colocar no copo o açúcar e pulverizar 15 seg/vel 10
3. Adicionar a manga e o sumo de limão e picar 40 seg/vel 5
4. Inserir a borboleta. Adicionar a clara de ovo e bater 3 min/vel 3,5



Atenção:

Observe que o recipiente misturador do TM5 tem uma capacidade maior do que o recipiente misturador do modelo TM31 (uma capacidade de 2,2 litros em vez dos 2,0 litros do TM 31). Por razões de segurança, as receitas para o Thermomix TM5 não servem para cozinhar no Thermomix TM31 sem ajustar as quantidades. **Risco de queimaduras por jatos de líquidos quentes:** não exceda a quantidade máxima de enchimento e observe as marcações de nível no recipiente misturador

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: 11021966 Fonte: <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>