

## MORANGOS COM SABAYON

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500 g de morangos  
100 ml de espumante  
5 gemas de ovos  
100g de açúcar  
Açúcar em pó q.b.

### PREPARAÇÃO

Abra os ovos e separe as gemas e as claras. Reserve as claras para outra preparação. Numa taça, com a ajuda de umas varas, bata as gemas de ovos com o açúcar e o espumante. Leve ao lume, em banho-maria, mexendo sempre até chegar aos 80°C. Quando sentir que ganhou alguma espessura, passe para outra taça e continue a bater até começar a arrefecer. Quando o sabayon ficar tépido, deixe de bater. Coloque os morangos já lavados e abertos ao meio em taças individuais. Acrescente o sabayon por cima, polvilhe com açúcar em pó e caramelize ligeiramente com um maçarico. Se não tiver maçarico, ligue a resistência do forno e deixe caramelizar um pouco. Sirva de imediato.

