

Ingredientes

Farinha de trigo - 2 xícaras

Lata de cerveja - 1/2

Claras em neve - 2

Sal - a gosto

Flores frescas de abóbora ou abobrinha lavadas. Secar com delicadeza



Autora: Bia Borges
15 de março de 2012

Modo de preparo

1. Bater com fouet a farinha com sal e a cerveja até ficar bem fofo.
2. Juntar as claras em neve.
3. Passar as flores nessa mistura e fritar até dourar.
4. Sirva com uma rodela de tomate e mussarela de búfala com pesto.