

MOUSSE DE FRESA



Vamos a aprovechar que todavía es temporada de fresa para preparar este postre tan rico y refrescante. Además, es otra manera de comer fruta.

<https://www.youtube.com/watch?v=nGATsJzMoBY>

MOUSSE DE FRESA

INGREDIENTES



400 GRAMOS FRESAS



3 CLARAS DE HUEVO



200 ML NATA MONTAR



3 CUCHARADAS
AZÚCAR

MOUSSE DE FRESA

PROCESO DE ELABORACIÓN



1. LIMPIAR LAS FRESAS, CORTANDO EL RABO



3. MONTAR LA NATA PONIENDO LAS VARILLAS DE LA BATIDORA Y GUARDARLA EN LA NEVERA



2. BATIR LAS FRESAS CON LA BATIDORA Y GUARDAR EL PURÉ DE FRESA EN LA NEVERA



4. MONTAR LAS 3 CLARAS CON LAS VARILLAS, E IR AÑADIENDO EL AZÚCAR HASTA QUE SE CONVIERTA EN MERENGUE

MOUSSE DE FRESA

PROCESO DE ELABORACIÓN



5. MEZCLAR EL
PURÉ DE FRESA
CON LA NATA



7. PONER EL LA
COPA O VASO, Y
DECORAR CON
TROCITOS DE FRESA



6. CUANDO ESTÉ TODO
MEZCLADO, ECHAMOS
LA MEZCLA AL
MERENGUE, Y
REMOVER CON LAS
VARILLAS

¡¡LISTO PARA COMER!!