

Crema de manzana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crema-de-manzana>

Preparación

Pelar las manzanas, retirarles el centro y cortarlas en láminas. Llevarlas a una olla, cubriéndolas con el azúcar, el agua, el jugo y la piel entera del limón. Cocinar a fuego moderado hasta que la fruta se deshaga. Retirar la cáscara de limón y hacer un puré de manzanas con un pisapapa. Dejar que enfríe por completo. Batir la crema casi a punto chantilly, y las claras con el azúcar a punto nieve. Incorporar ambas preparaciones al puré de manzana con movimientos envolventes y llevar a la heladera por al menos 2 horas. Presentar en copas individuales, y decorar con canela y láminas de manzana. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Tip para la receta

Para que te quede crocante por dentro, sumá frutos secos troceados.



Ingredientes

- 1 kgrs. Manzana verde
- 150 gramo/s Azúcar
- 300 cc. Agua
- 1 Limón
- 250 cc. Crema de leche
- Para el merengue: 2 Claras de huevo
- 2 cucharada/s Azúcar
- Para decorar: 1 Manzana verde
- 1 poco Canela en polvo

Categorías

Un día normal, Día Especial, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces