

Crema fría de frutillas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Coloque papel film en un molde de budín y reserve. Combine las fresas, el azúcar y el licor en el tazón de un procesador de alimentos y haga un puré. Reserve 1 taza. Vierta el puré restante en un tazón grande. Batir la crema en un bol con una batidora eléctrica a punto chantilly. Agregue la crema en el puré usando una espátula de goma, trabajando desde la parte inferior del recipiente. Vierta la mezcla en el molde, cubrir con papel plástico y congelar hasta que esté firme, aproximadamente 2 horas. Invierta el postre en un plato de servir. Quite la envoltura de plástico y suavizar la parte superior con un cuchillo. Cortar en 3/4 "o 1" rebanadas gruesas y decorar con las fresas y la menta (si lo desea).



Ingredientes

- ✓ 4 taza/s Frutillas (y un poco más para decorar)
- ✓ 3/4 taza/s Azúcar
- ✓ 3 cucharada/s Licor de cerezas (o naranja)
- ✓ 1 taza/s Crema de leche
- ✓ 1 poco Menta picada para decorar

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Postre, Dulces