

# Frutillas rellenas con postre de vainilla



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 30

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/frutillas-rellenas-con-postre-de-vainilla>

## Preparación

Mezcle el postre instantáneo con la leche y preparar como indica el paquete. Batir la crema de leche hasta obtener una textura firme. Mezclar la crema y el postre de vainilla. Haga 2 cortes en las frutillas en forma de cruz, no hasta el final (ver foto). Rellenar las frutillas con la mezcla crema. Presentar como más lo desee.

### ▫ **Tip para la receta**

También pueden rellenarse con crema pastelera.



## Ingredientes

- 30 Frutillas grandes limpias
- 3/4 taza/s Crema de leche batida
- 3/4 taza/s Leche
- 1 paquete/s Polvo para postre de vainilla

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Otro, Dulces, Appetizer-Entrada