

Mousse de frutillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 20min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Hacer un merengue italiano con las claras y el azúcar, y una vez conseguidos los picos firmes retirar y reservar. Por otro lado lavar las frutillas, retirarles su cabito, cortarlas lo más pequeñas posible y hacer con ellas un puré. Hidratar la gelatina en agua, incorporarla a las frutillas y agregar con movimientos envolventes el merengue y la crema batida a medio punto. Reservar en freezer como mínimo por dos horas y retirar cinco minutos antes de servir. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 3 Claras de huevo
- 150 gramo/s Azúcar
- 250 gramo/s Frutillas
- 7 gramo/s Gelatina
- 250 cc. Crema de leche

Categorías

Verano, Invierno, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces