

Soufflé frío de fresas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 3hrs. 0min , Número de porciones: **16**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/souffle-frio-de-fresas>

Preparación

Coloque las fresas, el jugo de limón y 3 tazas de azúcar en un procesador de alimentos y forme un puré. Páselo a través de un tamiz fino para descartar la pulpa. Debe obtener 6 tazas de puré aproximadamente. Prepare un baño de hielo, póngalo a un lado. En un tazón mediano resistente al calor colocado sobre una cacerola de agua hirviendo, disolver la gelatina en 3 cucharadas de agua fría. Añadir 1/2 taza de puré de fresa; llevar la mezcla al recipiente con el resto del puré de fresa. Lleve la mezcla al baño de hielo hasta que la mezcla se enfríe y espese un poco, unos 20 minutos, revolviendo con frecuencia. En un recipiente aparte, batir 2 tazas de crema a punto de nieve, y agregar a la mezcla de fresas. Forrar un molde de muffins con papel manteca y llene cada molde con 1/2 taza de la mezcla de fresas. Congele hasta que esté firme, aproximadamente 3 horas. Retirar del congelador 20 minutos antes de servir; eliminar el papel. Servir con crema batida.



Ingredientes

- 250 grs. Fresas
- 4 cucharada/s Jugo de limón
- 3 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Azúcar
- 5 1/2 cucharada/s Gelatina sin sabor
- 1 taza/s Crema de leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

