

Será por recetas



Mousse de fresa

Recetas para navidad

 8 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

- 1 taza de leche
- 1 kg de fresa
- 3 claras
- 1 cuchara de gelatina sin sabor (en polvo)
- ½ taza de agua
- Gelatina de fresa

Elaboración

Poner a congelar la leche, una vez congelada batirla hasta que doble su volumen.

Mientras se congela aprovechar para lavar las fresas, retire los tallos, cortarlas en láminas y unir las a la leche batida. Preparar la gelatina con sabor a fresa con la ½ taza de agua hirviendo.

Remojar la gelatina sin sabor con el agua fría. Batir las claras de huevo a punto de nieve y agregar la gelatina ya tibia.

Por último colocar la gelatina sin sabor, batir y poner en moldes húmedos y refrigerar durante 24h. Se puede decorar con fresas y hojas de menta.



Autor receta de Mousse de fresa

Calitesen

 14 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 06/08/2012