

- Mousse de fresa -



INGREDIENTES

300 G DE FRESA

300 ML DE CREMA PARA BATIR

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOSO

¼ DE TAZA DE AGUA FRÍA

1 CUCHARADA DE GRENETINA

PROCEDIMIENTO

1. VIERTE EL AGUA FRÍA Y LA GRENETINA EN UN BOWL PEQUEÑO.
2. REMUEVE Y DEJA REPOSAR POR 10 MINUTOS
3. MIENTRAS, BATE LA CREMA FRÍA A VELOCIDAD ALTA. AGREGA POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA QUE TENGA TEXTURA DE MOUSSE. TEN CUIDADO DE NO BATIR DE MÁS.
4. CUANDO ESTÉ LISTA, RESERVAR EN EL REFRIGERADOR.
5. LICÚA LAS FRESAS HASTA OBTENER UN PURÉ. VIÉRTELO EN UN BOWL GRANDE.
6. CUANDO LA GRENETINA ESTÉ HIDRATADA Y SÓLIDA, MÉTELA AL MICROONDAS POR UNOS SEGUNDOS, APROXIMADAMENTE 10, HASTA QUE SE VUELVA LÍQUIDA.
7. AÑÁDELA AL PURÉ DE FRESAS Y REVUELVE.
8. AHORA SACA LA CREMA DEL REFRIGERADOR Y AGRÉGALA POCO A POCO AL PURÉ, HAZLO CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES PARA EVITAR ROMPER LAS BURBUJAS CREADAS
9. VIERTE LA MEZCLA EN TU VASO O RECIPIENTE FAVORITO Y DECORA CON MÁS FRESAS, LA CREMA BATIDA. TAMBIÉN PUEDES DECORAR LAS PAREDES DE TU VASO CON LAJAS DE FRESA ANTES DE VERTER EL MOUSSE.
10. REFRIGERA POR AL MENOS 4 HORAS.
11. ¡DISFRUTA!