

Espuma de fresas

Ingredientes

- 300 gr de fresas congeladas
- 100 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 2 claras de huevo

Preparación

- Ponemos el azúcar en el vaso → 15 s a velocidad 10 con cubilete
- Añadimos la fresas y el limón → 30s a velocidad 5 con cubilete
- Añadimos las claras y ponemos la mariposa → 7 minutos a velocidad 5

From:

<http://wiki.intrusos.info/> - LCWIKI

Permanent link:

<http://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mousine:postres:espuma&rev=1580926622>

Last update: 2023/01/18 14:46

