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 azucar en el vaso → 15 s a velociad 10 con cubilete
- Añadimos la fresas y el limón → 30s a velocidad 5 con cubilete
- Bajamos con la espátula, añadimos las claras y ponemos la mariposa → 3minutos a velocidad 4

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mousine:postres:espuma

Last update: **182023/01/ 13:47**