Espuma de fresa

Ingredientes

- 350 GR FRESAS congeladas
- 120 GR AZÚCAR
- 1 CUCHARADA ZUMO LIMON
- 2 CLARAS HUEVO L
- FRESAS(DECORAR)

Elaboración

- añadimos el azúcar a la jarra .10 sg a velocidad 10
- añadimos las fresas y el zumo de limón 30 sg a velocidad 6
- bajamos la mezcla y ponemos la mariposa
- añadimos las claras de huevo
- 4 minutos a velocidad 4

From:
http://intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
http://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:manbo:postres:espuma

Last update: **2024/03/24 19:16**