

Receta de Postre De Fresas Merengadas

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo una receta muy rica de fresas merengadas, está delicioso y seguro que a los amantes de esta fruta les va a encantar.

Ingredientes

- Fresas (300grs.)
- Leche semidesnatada (500ml.)
- Azúcar o edulcorante (al gusto)
- Claras de huevo (dos)
- Azúcar (dos cucharadas)
- Zumo de limón (el de uno)
- Cacao en polvo (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Lavar bien las fresas y quitar los rabitos
2. Colocarlas en un bol junto al zumo de limón, la leche y el edulcorante al gusto
3. Mezclar con la batidora o licuadora hasta obtener una mezcla homogénea y meter al congelador hasta que tome cuerpo
4. Batir las claras a punto de nieve, verter el azúcar y el cacao en forma de lluvia y continuar batiendo hasta obtener un merengue firme
5. Con ayuda de un tenedor, deshacer la Preparación: de fresas y mezclarla con el merengue, realizando movimientos suaves y envolventes
6. Servir en copas y decorar con merengues pequeños y.....buen provecho !!!