



mousse de fresas

Ingredientes para 4 personas:

200 gr de fresas limpias

75 gr de azúcar

60 gr de mascarpone

200 ml de nata 35% M.G.

Preparación:

Lavamos y limpiamos las fresas y las troceamos, mezclamos con 45 gr de azúcar y dejamos que suelten el jugo durante 30 minutos.

Colocamos en el vaso de la batidora junto con el mascarpone y trituramos, reservamos. Montamos la nata junto con 30 gr de azúcar.

Mezclamos con el puré de fresas.

Repartimos en vasitos y refrigeramos al menos durante 2 horas.

[Con las zarpas en la masa](#)