



MOUSSE DE FRESA **(6 Porciones)**

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de crema para batir (375 ml)
- 500 g de fresas lavadas y desinfectadas
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de grenetina (7 g), hidratada en ¼ taza de agua fría (60 ml) y fundida a baño María
- Fresas para decorar

Procedimiento:

1. Bate la crema hasta formar picos duros y reserva.
2. Licua las fresas con el azúcar y agrega la grenetina previamente hidratada y fundida a baño María; añade en forma de hilo esta preparación a la crema que reservaste y mezcla hasta integrar todos los ingredientes.
3. Vierte el mousse en copas y refrigera por 60 minutos.
4. Ofrece decorando con las fresas restantes.

Tiempo de Preparación: 30 min.
Tiempo de Refrigeración: 60 min.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****