

Fresas para los enamorados



Una receta para los enamorados que aún no saben que preparar para la cena de los enamorados. La preparación es muy sencilla, El Amor está en el aire!

Ingredientes

- 1 Huevo.
- 1 Cucharada de harina de repostería
- ½ taza de azúcar
- 2 avellanas sin la cascara
- 3 almendras tostadas
- 3 Cucharadas de nata (crema)
- 4 a 5 fresas maduras

Procedimiento

1. Ponemos en el recipiente de la licuadora el huevo con la nata (crema) y las fresas troceadas, trituramos y añadimos el azúcar.
2. Después añadimos la harina y añadimos las nueces que han sido picadas con el cuchillo. Esta mezcla la pondremos en un molde de flan, taza de desayuno o bol pequeño que aguante temperatura.
3. Precalentaremos el horno a 350° F y, cuando esté, lo metemos al horno durante 25 minutos.
4. Dejamos enfriar un poco, decoramos con fresas cortadas y, si nos gusta el dulce decorar con azúcar en polvo o con nata montada (whipped cream).