

# Espuma de fresas

## Ingredientes

- 300 gr de fresas congeladas
- 100 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 2 claras de huevo

## Preparación

- Ponemos el azúcar en el vaso → 15 s a velocidad 10 con cubilete
- Añadimos la fresas y el limón → 30s a velocidad 5 con cubilete
- Bajamos con la espátula, añadimos las claras y ponemos la mariposa → 3 minutos a velocidad 4

From:

<http://lcwiki.intrusos.info/> - **LCWIKI**

Permanent link:

<http://lcwiki.intrusos.info/varios:recetas:mousine:postres:espuma>

Last update: **2023/01/18 13:47**

