

FRUTILLAS CON CREMA



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
20 min.

Información nutricional por porción

Energía	268 Kcal.
Proteínas	1,8 g.
Grasa total	12,2 g.
H. de Carbono disp.	38,6 g.
Colesterol	36 mg.
Fibra Dietética	3 g.
Sodio	19 mg.

NECESITAS:

FRESCAS MACERADAS

- ½ Kilo de frutillas frescas
- ¾ Taza de azúcar flor
- 1 Limón (su jugo)
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ® 236 g

EN ALMÍBAR

- ½ Kilo de frutillas frescas
- ¾ Taza de azúcar granulada
- ½ Taza de agua
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ® 236 g

PREPARACIÓN:

FRESCAS MACERADAS

- 1.- Lava bien las frutillas y retira sus hojas verdes, pártelas en mitades a lo largo y déjalas en un bowl. Espolvorea azúcar flor por todos lados y agrega el jugo de un limón.
- 2.- Remueve para integrar bien y reposa durante una hora en refrigeración. Al momento de servir acompaña con crema en tarro NESTLÉ®

EN ALMÍBAR

- 1.- Lava bien las frutillas y retira sus hojas verdes, pártelas en mitades a lo largo y déjalas en un bowl.
- 2.- En una olla mediana junta la azúcar con el agua y lleva a ebullición durante 4 minutos hasta obtener un almíbar.
- 3.- Agrega las frutillas partidas y cocina durante 5 a 7 minutos hasta espesar levemente el almíbar y conseguir avanzar la cocción en las frutillas. Retíralas del fuego y déjalas enfriar. Al momento de servir acompaña con crema en tarro NESTLÉ®