

# 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®