

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse alle fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FRAGOLE 1 tazza

ZUCCHERO 1 tazza

ALBUME 1

PANNA MONTATA SPRAY per decorare -

Ottima per guarnire dolci o farcirli, perfetta da mangiare così com'è: la mousse alle fragole è deliziosa, facile e fresca. Un perfetto dolcetto che si consuma a fine pasto. Ecco la ricetta!

PREPARAZIONE

1 Disponete in tempo ciò che vi servirà per fare la ricetta.



2 Tagliare le fragole a dadini, aggiungete lo zucchero e l'albume.



3 Frullare con il frullatore ad immersione.

A questo punto montare con le fruste elettriche.



4 Montare fino a quando non raggiunge una consistenza abbastanza soda.



5 Trasferite in 4 coppette e decorate con la panna e qualche fetta di fragola.





