

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mousse di fragole

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

FRAGOLE 1 tazza

ZUCCHERO 1 tazza

ALBUME 1

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** In un contenitore capiente, mettere le fragole con lo zucchero.



**3** Schiacciare le fragole con una forcheta.



4 Si ottiene questo risultato.

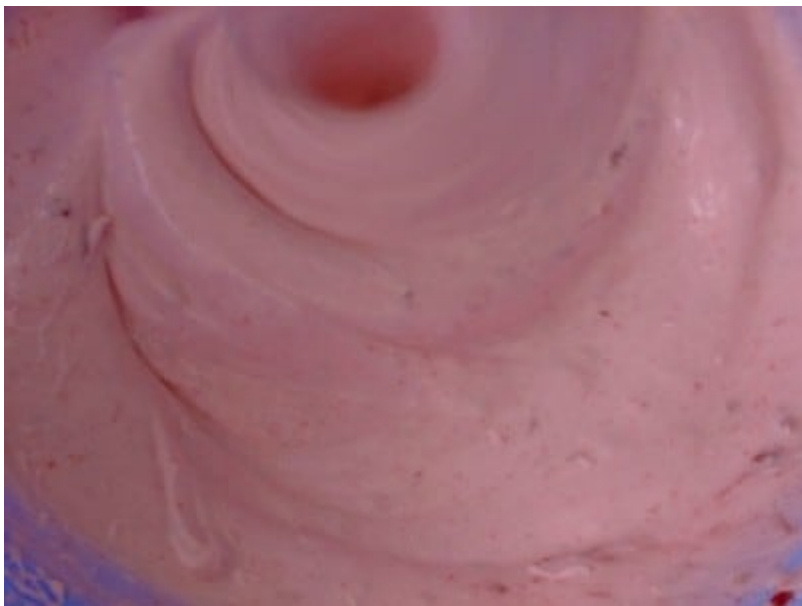


5 Aggiungere l'albume ed iniziare a montare.



6 Piano piano il composto cambierà consistenza e colore.









**7** Eccolo pronto.



**8** Far raffreddare per un paio di ore in frigo o per 1/2 ora in freezer e servire decorato con fragole.



