

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 forchetta.



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.



