



## COPA DE FRUTILLAS CON MENTA Y CROCANTE DE ALMENDRA

### Ingredientes

- ½ Taza de claras de huevo a temperatura ambiente
- 1 Taza de azúcar granulada
- 100 g de Almendras molidas
- Papel mantequilla
- ½ Taza de licor de menta
- 1 Taza de agua
- ½ Taza de azúcar granulada
- 2 Tazas de frutillas frescas partidas en mitades
- 16 Bolas pequeñas de helado CASSATA DE FRUTILLA SAVORY
- Hojas de menta para decorar (opcional)



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	293 Kcal
Proteínas:	5.3 g
Grasa Total:	12.3 g
Colesterol:	7.5 mg
H. de Carbono:	308.0 g
Fibra Dietética:	2,5 g
Sodio:	75 mg

### Preparación

1.- En un bowl junta las claras de huevo con la azúcar granulada y lleva a baño maría medio, remueve constantemente hasta que veas que el azúcar esté completamente disuelta (esto debes tantearlo frotando con tus dedos y no sentir ningún grano de azúcar) una vez lista, retira del baño maría y bate energéticamente con batidora eléctrica hasta triplicar su volumen y conseguir un batido de textura untuosa, que al levantar las aspas del batidor quede una punta colgando y que no se separe fácilmente.

2.- Agrega las almendras molidas e integra con suaves movimientos. Introduce un poco del merengue con almendras dentro de una manga pastelera o una bolsa firme, extiende largas líneas de 0.5 cm de grosor sobre una lata de horno con papel mantequilla. Hornea a temperatura muy baja (100°C) durante 35 minutos hasta secarlas bien (si te cuesta conseguir temperatura, puedes hornear con la puerta levemente abierta del horno). Una vez listas, retíralas y déjalas enfriar.

3.- Aparte, junta en una cacerola pequeña el licor de menta con el agua y la azúcar indicada. Lleva a fuego fuerte y

hierve durante 6 minutos aprox. hasta conseguir una salsa de textura semi-espesa. Una vez lista retira del fuego y enfría. Cubre el fondo de copas altas para helados con un poco de salsa de menta, cubre con una bola de helado CASSATA DE FRUTILLA SAVORY, luego rellena con frutillas partidas en mitades y cubre nuevamente con helado de frutilla. Decora con abundantes varitas de merengue seco y sirve de inmediato.

#### Sugerencia

Puedes dejar las bolas de helado listas con anticipación, solamente déjalas en una bandeja con papel alusa plast y en el congelador.

