



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	268 Kcal
Proteínas:	1.8 g
Grasa Total:	12.2 g
Colesterol:	36 mg
H. de Carbono:	38.6 g
Fibra Dietética:	2,6 g
Sodio:	19 mg

FRUTILLAS CON CREMA

Ingredientes

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®

