



CREMA DE FRUTILLAS CON AMAPOLAS

Ingredientes

- 500 ml de leche líquida
- 1 Taza de puré o pulpa de frutillas sin azúcar
- 3 Cucharaditas colmadas de maicena
 - Enduzante líquido a gusto (25 gotas aprox.)
- 200 g de frutillas frescas
- 2 Cucharadas de amapolas para decorar

Preparación

1.- Calienta la leche líquida con la pulpa de frutillas y las gotas de endulzante en una olla a fuego medio-alto. Una vez que hierva esta preparación, agrega la maicena disuelta en un poco de agua o leche. Cocina durante unos segundos hasta espesar y hervir "sin dejar de remover".

2.- Una vez lista, vierte la preparación en pocillos individuales y lleva a refrigeración hasta enfriar completamente. Al momento de servir, decora con las amapolas e idealmente con frutillas partidas y a disfrutar ¡



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	131 Kcal
Proteínas:	4.2 g
Grasa Total:	2.5 g
Colesterol:	3 mg
H. de Carbono:	21.8 g
Fibra Dietética:	2,8 g
Sodio:	79 mg