



Mousse de fresa

Descripci3n

default watermark



Otra receta de mousse muy sencilla y deliciosa, cremosa gracias al queso que lleva y refrescante por las fresas. Eso sÃ, hay que servirla frÃa.

Otras recetas refrescantes de mousse:

[Mousse de chocolate y yogur](#) , [Mousse de limÃ³n sencilla](#) , [Vasitos de tarta mousse de sandÃa](#) ,
[Mousse de cerezas](#) , [Mousse de melocotÃ³n](#) .

Ingredientes: (SegÃºn tamaÃ±o de los vasitos 8 unidades)

- 1 kg de fresas limpias y sin pedúnculo.
- 250 gr de queso Mascarpone.
- 80 gr de azúcar glas.
- 300 ml de nata para montar.
- Hojitas de menta para decorar. Opcional.

Preparación:

Escogemos los vasitos o recipientes de presentación y reservamos.

Lavamos y retiramos el pedúnculo a las fresas, troceamos y pasamos a un vaso o jarra. Trituramos con la batidora hasta conseguir un puré homogéneo. Reservamos.

default watermark



En un bol amplio echamos el queso, batimos con las varillas elÃ©ctricas y aÃ±adimos el azÃºcar en tres veces, seguimos batiendo. Incorporamos la nata, tambiÃ©n en tres veces, seguimos batiendo.





Vertemos el purÃ© de fresas (reservamos un poco para decorar) poco a poco, seguimos batiendo la mezcla hasta que los ingredientes queden bien integrados.



Repartimos en los vasitos, tapamos con film transparente y dejamos en la nevera para que se enfríe.

Sacamos del frigorífico, decoramos con el triturado de fresas y unas hojitas de menta **justo antes de servir.**

Consejo: Se puede hacer con antelación dejando la decoración para justo antes de servir. Ya sabemos que podemos encontrar fresas «casi» durante todo el año, pero aprovecharemos para utilizar las de temporada, tienen más aroma y sabor.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

abril 29, 2022

Autor

admin

default watermark