



Vasitos de fresa

Descripci3n

default watermark



Estamos en temporada de fresas ¿¡habrá! que darles cáñ±a! En casa nos encantan los postres con fresas, sean calientes o frí±os.

Otras recetas con fresas como ingrediente:

[Charlota de fresas](#) , [Fresas con cuajada](#) , [Caprichitos de avena y fresas](#) , [Tarta de yogur y fresas](#) , [Tarta de fresas con chocolate blanco](#) , [Corte de helado de dos sabores: Fresa y yogur](#) , [Mermelada de fresa](#) .

Ingredientes: (Dependiendo tamaño 6 unidades).

- 80 gr de azúcar.
- 200 gr de fresas maduras y limpias de pedúnculos.
- 450 ml de leche.
- 1 sobre de natillas (20 gr).
- Fresas y hojitas de menta para decorar. Opcional.

Preparación:

Elegimos los vasitos y reservamos.

Limpiamos las fresas, retiramos el pedúnculo, troceamos y trituramos con la batidora (podemos hacerlo con la licuadora) hasta dejar un puré. Si no nos gusta encontrar las pepitas colamos con un colador fino. Reservamos.

default watermark



Reservar un vaso de leche fría para disolver el sobre de natillas procurando no dejar grumos. En un cazo vertemos el resto de la leche con el azúcar, llevamos al fuego medio y cuando se caliente añadimos el vaso de leche con el sobre de natillas.





Removemos sin parar para que no se nos pegue en el fondo. Una vez caliente echamos el purÃ© de fresas, seguimos removiendo hasta que rompa a hervir. Retiramos del fuego y servimos en los vasitos elegidos. Dejamos enfriar y llevamos a la nevera, se sirven frÃos.





Decoramos al gusto yâ?¡ MMMMMMMMMâ?¡..

Consejo: Se pueden hacer con antelación conservÃndolos en el frigorÃfico y decorando justo antes de servir. Se pueden hacer sin azÃcar o con mÃ¡s cantidad de la que pone, todo depende de lo golosos que seamos.

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.

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

junio 7, 2024

Autor

admin

default watermark