



# POSTRES

## MOUSSE DE FRUTILLA

### INGREDIENTES

MERMELADA DE FRUTILLAS.  
400 GRS. DE QUESO CREMA LIGHT.  
2 GOTAS DE ESCENCIA DE VAINILLA.  
3 CLARAS BATIDAS A NIEVE.  
UNAS HOJITAS DE MENTA.

Mezclar la mermelada de Frutilla con el queso crema y la esencia de vainilla. Mientras tanto batí las claras a nieve y luego de manera envolvente agrégalas a la preparación anterior. Puedes verter directamente en copas y llevar a la heladera o agregarle un sobre de gelatina sin sabor diluido a baño maría con un poco de agua, para moldearlo.

Opcional: decora con frutillas frescas y con una hojita de menta.

A DISFRUTAR!!



# ARROLLADO CON FRUTILLAS



## INGREDIENTES

PIONONO 1.  
250 GR. DE FRUTILLAS.  
CREMA DE LECHE 350 CC.  
AZUCAR FLOR 1 CUCHARADA.  
ESENCIA DE VAINILLA.  
MANTECOL 100 GR.

Batir la crema de leche junto con el azúcar y la esencia de vainilla hasta que espese (punto chantillí), incorporar las frutillas en trocitos y reservar. Desenrollar el pionono, esparcir la crema con las frutillas y por último el mantecol en trocitos, enrollar. Espolvorear con azúcar flor y decorar a gusto.

A DISFRUTAR!!





# MERMELADA

## INGREDIENTES

500 GR. DE FRUTILLAS.

180 GR. DE AZUCAR.

JUGO DE LIMÓN

corta 3/4 parte de las frutillas en trozos. mezclalas bien con el azúcar, y deja reposar 30 minutos vierte todo en un olla y suma el jugo de limón. lleva al fuego. a los 20 minutos pisa bien todo y deja hervir por 20 minutos mas. Si levantas un poco con una cuchara pasas el dedo y no se une ya esta!!! cuidado que esta caliente

retira del fuego suma las frutillas restantes en cubitos y coloca en un frasco!

A DISFRUTAR!!



# TRIFLE DE FRUTILLAS



## INGREDIENTES

1 PAQUETE DE GALLETAS DE CHAMPAÑA.

500 GR. DE FRUTILLA.

500 CC DE CREMA PASTELERA.

500 CC DE CREMA PARA BATIR.

1 PAQUETE DE CHOCOLATE EN RAMAS.

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR FLOR CERNIDA.

1/2 LT. DE ALMIBAR SUAVE AROMATIZADO CON 1 CURCHARADITA DE ESCENCIA DE RON.

En una ollita ponemos 2 cucharadas de azúcar granulada y  $\frac{1}{2}$  lt de agua, llevamos a fuego suave hasta que el azúcar esté totalmente disuelta, retiramos dejamos entibiar y agregamos la esencia de ron.

Lavamos las frutillas, reservamos unas 10 de las más bonitas, las cuales rebanaremos, el resto lo picaremos en cuadritos.

Preparamos una crema pastelera espesa (si te complica hay una crema pastelera que viene en polvo y es muy fácil de hacer)

Aparte en un bowl batimos la crema fría hasta que doble su volumen, agregamos 2 cucharadas de azúcar flor cernida y estamos listas para el armado.

## ARMADO

En el fondo del recipiente ponemos una capa de galletas, la cual rociaremos con el almíbar. Por el borde todo alrededor pondremos las frutillas laminadas, para afirmarlas con cuidado con una capa de pastelera, unas pocas frutillas de las cortadas en cuadritos, una capita de chantilly, espolvoreamos un poco del chocolate en ramas y repetimos el mismo procedimiento anterior. Coronamos con crema chantilly y el chocolate en ramas. Puedes agregar otras frutas! Por ejemplo con frutos rojos, mango, etc.

A DISFRUTAR!!



# HELADOS



## INGREDIENTES

1 TAZA DE FRUTILLAS PICADAS (APROX 150 GRAMOS).

4 POTES DE YOGUR GRIEGO.

JUGO DE NARANJA

Lavar las frutillas y colocarlas picadas en una olla, agregar el jugo de una naranja exprimida, y colocar a fuego lento. Mover regularmente. Retirar del fuego y colocar en un vaso, esperar que se enfríe y ponerlo en la heladera por dos horas.

En los envases de heladitos que tengas, o también puedes usar potes de yogur bien lavados, llenas con la preparación de la heladera, y le agregas el yogurt griego.

Todo al freezer por 1 hora / 1 hora y media. El tiempo variará según la potencia del freezer. Pero de 1 día para el otro seguro están más que listos!

A DISFRUTAR!!

