

Mousse de frutillas



Ingredientes:

- ½ kilo de frutillas
- 250 gr. de leche
- 3 o 4 huevos
- Azúcar
- Para el almíbar: 1 cucharada colmada de azúcar, medio vaso de agua y tres frutillas en láminas.

Preparación para la mousse de frutillas:

Mezcla 1: Batir las frutillas con una batidora hasta conseguir una textura líquida. Luego unir esta mezcla con los 250gr de leche.

Mezcla 2: En un bol, batir las claras de huevo a punto de nieve.

Juntar muy despacio ambas mezclas, preparadas anteriormente, y revolver todo muy delicadamente. A tu hijo le puedes pedir que cuidadosamente distribuya la preparación en las tazas individuales donde van a servir.

Los padres, mientras tanto, pueden preparar la decoración:

Preparación de la decoración:

Almíbar: Llevar al fuego en una olla: 3 frutillas en láminas, medio vasito de agua y una cucharada colmada de azúcar. Revolver y dejar que hierva. Cuando observes que burbujea la mezcla, se retira del fuego y se deja enfriar.

Verter el almíbar sobre el mousse y llevar todo al refrigerador durante por lo menos 3 o 4 horas antes de servir.