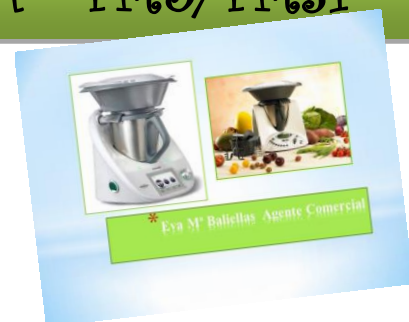


ESPUMA DE FRUTA CONGELADA TM5/TM31

Ingredientes

8 persona/s

- 100 gramos azúcar
- 300 gramos frutas del bosque, congeladas
- 2 cucharaditas zumo de limón
- 2 claras de huevo, , muy frías



Preparación:

Con el vaso muy seco ponga el azúcar y pulverícela 10 segundos, velocidad progresiva 5-10.

Separe las moras de la fruta congelada y reserve para la decoración. Ponga en el vaso el resto de la fruta y el zumo de limón, programe 30 segundos, velocidad progresiva 5-10. Compruebe que la fruta ha quedado bien triturada, de no ser así, repita la operación. Abra la tapa y baje con la espátula los restos de fruta triturada de las paredes del vaso hacia las cuchillas.

Coloque la mariposa, incorpore las claras, ponga el cubilete invertido y programe 3 minutos, velocidad 3 1/2. Vierta en un recipiente o en copas de helado, sirva en el momento.