



## BAVAROIS DE FRUTILLA



### RACIONES

5 porciones

### RECOMENDACIÓN

el uso de stevia como opción de endulzante natural.

1 ONZA= 2 cucharadas

1 TAZA= 120 - 200 Gramos

1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos

1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

### INGREDIENTES

• FRESAS	125 GRAMOS
• MORA	125 GRAMOS
• LECHE EVAPORADA	200 GRAMOS
• GELATINA SIN SABOR	20 GRAMOS
• AGUA	40 MILILITROS
• ZUMO DE LIMÓN	20 MILILITROS
• AZUCAR (STEVIA)	40 GRAMOS

### PREPARACIÓN

1. En una olla agregamos el azúcar y el agua para preparar un almíbar a fuego medio. Retiramos del fuego cuando observemos el azúcar totalmente disuelto y una textura espesa.
2. En un bol, Hidratar la gelatina en agua, esperar que gelifique y disolver en microondas.
3. Mezclar la leche evaporada aparte en la batidora y reservamos.
4. En un bowl mezclamos la fruta y el jugo de limón en un recipiente dejamos 10 minutos, pasado este tiempo añadimos esta mezcla a la licuadora.
5. Licuar el almíbar con el puré de frutas e incorporar la gelatina y agregar la crema batida.
6. Verter la mezcla en el molde y llevar a la nevera hasta que se solidifique.
7. Emplatar y degustar.