



las buenas recetas de Marithé

Bavarois de fresas SIN HUEVO, SIN HARINA DE TRIGO, SIN AROMA

INGREDIENTES

- 400 gr de fresas,
- 6 hojas de gelatina,
- 200 gr de queso blanco 30 % M G,
- 3 cucharadas soperas de azúcar,
- 3 cucharadas soperas de agua.

INSTRUCCIONES

- Reblandecer las hojas de gelatina en agua fría. Mezcle las fresas con el azúcar. Estile la gelatina y derrítala en 3 cucharadas soperas de agua caliente.
- Ponga la gelatina derretida en una juguera con las fresas. Agregue el queso blanco. Mezcle.
- Reparta el mousse en 4 copas individuales.
- Ponga en el refrigerador por 1 hora.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex