HerZechef 👆



POSTRES · VEGANO

Aire de fresa

+4h · 6 raciones · 55 kcal

Ingredientes

- **1 sobre** de gelatina de fresa
- **250 ml** de agua caliente
- **250 ml** de agua fría

POR RACIÓN

Proteínas	**1,1 g**
Grasas	**0 g**
Hidratos	**13 g**
Fibra	**0 g**

Elaboración

1. Vaciar un sobre de gelatina del sabor que más os guste en un bol
2. Añadir los 250 ml de agua muy caliente y mezclar para disolver la gelatina
3. Agregar los 250 ml de agua muy fría y guardar en el frigorífico 30-40 minutos
4. Batir con las varillas eléctricas a tope hasta que cambie de color y aumente mucho su volumen
5. Volcar en un recipiente con papel de horno en el fondo y guardar en el frigorífico al menos cuatro o cinco horas
6. Desenmoldar y cortar en trocitos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto