Teresa



POSTRES · VEGÀ

Postres de maduixots

20min · 4 racions · 226 kcal

Ingredients

MOUSSE

- **500 g** de maduixots
- **200 ml** de llet d'ametlla sense sucre (o 200 ml de llet)
- **80 g** de sucre morè
- Una culleradeta de vainilla
- **2 g** d'agar-agar

COULIS

- **250 g** de maduixots
- **80 g** de sucre morè
- El suc de mitja llimona

PER RACIÓ

Proteïnes	**1,9 g**
Greixos	**1,2 g**
Hidrats	**56 g**
Fibra	**4,3 g**

Elaboració

MOUSSE

1. Esbandir els 500 g de maduixots
2. Treure les fulletes i tallar-les a trossos petits
3. Triturar els maduixots amb el sucre i colar el puré
4. Posar la llet d'ametlla al foc i afegir-hi l'agar-agar
5. Fer bullir 2 minuts a foc moderat, remenant sempre
6. Afegir la vainilla i el puré de maduixots
7. Fer bullir 1 minut a foc moderat, remenant sempre
8. Distribuir en recipients individuals
9. Deixar refredar i posar a la nevera un mínim de 4 hores

COULIS

10. Esbandir i tallar a trossos petits els 250 g de maduixots restants
11. Posar-los en una paella i afegir-hi 80 g de sucre i el suc de la llimona
12. Macerar uns 15 minuts i coure a foc suau uns 10 minuts

13 Aixafar, colar, deixar refredar i posar a la nevera

14 A l'hora de servir, afegir el coulis per sobre de la mousse

RECOMANACIONS

Si la llet d'ametlla és ensucrada, no afegir el sucre. Es pot decorar amb unes fulles de menta.

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa

cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress