bavaresa de fresas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** Janeth Victoria

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio
El truco de esta receta:
hacerla la víspera

Descripción:

receta para consumir fría, rica y para aprovechar las vitaminas de las fresas

Ingredientes para 6 personas :

- medio kilo de fresas
- 6 huevos
- 8 cucharadas de azucar
- brik pequeño de nata liquida
- 2 sobres de gelatina neutra
- 1 trozo de canela en rama
- 1/2 litro de leche
- 1 rodaja para adornar de naranja

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes,, lavar y escurrir las fresas,escoger una docena para decorar y el resto triturarlas con la batidora

Paso 2

En un bol preparar la gelatina añadiendole el agua según las instrucciones de la caja

Paso 3

poner a calentar en un cazo la leche con la canela, aparte batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que blanqueen, retirar la canela y mezclar todo removiendo la crema con las varillas a fuego lento hasta que espese un poco

Paso 4

una vez que tiene consistencia de natillas, sacar del fuego y poner en un bol, aparte se tienen las fresas ya trituradas

Paso 5

una vez que ya está templada la crema se le añaden las fresas, la nata y la gelatina, se remueve todo con las varillas, se mete todo en el molde y se deja en la nevera al menos 6 horas si es más tiempo mejor, por último se desmolda, se colocan las fresas adornando y se sirve