



INGREDIENTES:

- 100 gramos de azúcar
- 300 gramos de fresas limpias y sin rabito, congeladas
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 ó 2 claras de huevo

ELABORACION:

1. Con el vaso muy seco, poner en él el azúcar y **pulverizar 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
 2. Añadir las fresas y el zumo de limón, y **triturar 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresiva.**
 3. Bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula hacia el fondo del vaso.
 4. **Colocar la mariposa en las cuchillas.** Incorporar las claras y **programar 2 minutos a velocidad 4.**
 5. Servir inmediatamente, o reservar en el congelador en un recipiente hermético.
 6. **Sugerencia:** Se pueden sustituir las fresas por frambuesas, melocotones en almíbar, frutas del bosque etc, etc, (congelados)
- ¡Una Exquisitez!**