batido de fresas natural

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

Creador: Violeta Lopez R **Recetizador:** Lokillafeliz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Si te gusta el toque sabor vainilla le puedes poner un poco de azucar avainillado.

Descripción:

me encanta el batido de fresas! sobre todo en la temporada de fresas que es cuando tienen sabor! no lleva azúcar de ningun tipo ya que la propia fresa lleva azúcar y me gusa más el sabor natural de la fruta.

Ingredientes para 2 personas :

- 10 o 15 de fresas
- 1 vaso de leche entera
- opcional de menta en hoja
- rallarlo de virutas de chocolate negro
- decorar de bizcochos o lenguas

Preparación:

Paso 1

Es muy sencillo. Cortar las fresas e ir echándolas en el vaso de la batidora. A continuación añadir la leche(mejor entera para que dé mejor sabor), añadir 2 o 3 hojas de menta (opcional) y batir. Rallar con un rallador un poco de chocolate negro. Servir muy frio, decorara con las virutas de choclate y el bizcocho.