

Creador: bertodu **Recetizador:** tania Segura



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 azúcar
- brik pequeño de nata líquida
- 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