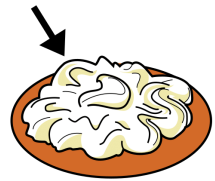
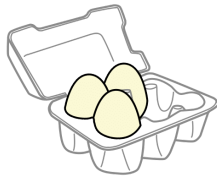


## MOUSSE DE FRESAS

### INGREDIENTES

- ½ kg. de fresas
- 250 gramos de nata para montar
- Miel para endulzar
- 3 o 4 huevos



### PREPARACIÓN

- 1º. Lava, trocea y bate las fresas hasta conseguir una buena textura.
- 2º. Monta en un bol las claras hasta que estén a punto de nieve.
- 3º. En otro recipiente, monta la nata. Y, añade las claras, las fresas y mézclalo todo.
- 4º. Decora con trocitos de fresa.