

CONGELAR CLARAS

Las claras se pueden congelar en los recipientes de plástico dónde vienen los huevos. Después se descongelan a temp. Ambiente o bien en la th, poniendo el turbo y dando varios golpes.

Son fantásticas para los sorbetes.

También se pueden utilizar para hacer Mousse de chocolate, y sólo un par de yemas (los dietistas dicen que las yemas engordan más).