

FRESONES RELLENOS

INGREDIENTES:

300 g de nata líquida para montar

150 g de queso Philadelphia Light

1 cucharada de edulcorante natreen granulado

500 g de fresas

PREPARACIÓN:

Lave bien los fresas y corte la parte superior, a modo de tapa, conservando el rabito. Reserve.

Vacíe los fresas con una cucharilla y reserve la pulpa obtenida.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche en el vaso la nata con el queso y el edulcorante y programe vel. 3, parando la máquina cuando vea que está montada.

Retire la mariposa de las cuchillas, añada la pulpa de los fresas, si lo desea, una todo con la espátula, rellene las fresas con esta mezcla y ponga encima la tapa reservada.