

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Espuma de frutos rojos

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 100 gr. de azúcar
- 300 gr. de frutos rojos
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 claras de huevo

## Preparación

1. Introduce el azúcar en el procesador de alimentos a máxima velocidad hasta obtener azúcar glas.
2. Añade los frutos rojos y vuelve a programar velocidad máxima hasta que esté bien triturado.
3. Añade la mezcla al bol de tu Cooking Chef y vierte las claras. Coloca la batidora de varillas y programa 1 minuto sin temperatura y a velocidad 3, seguido de 1 minuto y 30 segundos sin temperatura y a velocidad 6.
4. Sirve la espuma en copas o vasos y decóralo al gusto.