

Salsa de fresas con thermomix

Salsa de fresas con thermomix

1 min	1 min 0 min	1 min 0 min 1 min	1 min 0 min 1 min 1/10
1 min 0 min 1 min 1/10 4	1 min 0 min 1 min 1/10 4 5	1 min 0 min 1 min 1/10 4 5 13	

1 min 0 min 1 min 1/10 4 5 13

200g de fresas
2 cucharadas de agua
1 cucharada de azúcar glas
1 cucharada de jugo de limón

Prepara una deliciosa salsa casera que acompañará perfectamente tus yogures, postres y galletas caseras :

Â»

Lava las fresas y córtalas por la mitad.

Â»

Colócalas en el recipiente del Thermomix.

Â»

Añade agua, azúcar glas y jugo de limón.

Â»

Mezcla durante 30 segundos a velocidad 7.

Â»

Filtrar el jarabe para obtener la salsa de fresa.

Reserva en frío esta salsa de fresa Thermomix que podrás disfrutar con yogures, requesón,... ¡ Qué rico ! ;)