



CREMA DI FRAGOLE NEL THERMOMIX



QimiQ VANTAGGI

- Godimento cremoso con meno grassi
- Tempo di presentazione più lungo senza perdita di qualità
- Preparazione semplice e veloce



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

250

3 Yogurt naturale

250 g Fragole,

6 Miele

PER GUARNIRE

100 g Fragole,

1 Zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

1. Marinare le fragole con zucchero vanigliato per la guarnizione.
2. Montare la panna montata con l'accessorio della frusta a velocità 3 a vista. Decantare la panna montata.
3. Frullare il QimiQ Classic non raffreddato, lo yogurt naturale, le fragole e il miele a velocità 4 / 10 secondi fino ad ottenere una crema.
4. Vuota la crema dal Thermomix e aggiungi la panna montata. Versare in bicchieri e lasciare raffreddare per circa 2 ore.
5. Decorare con le fragole marinate e le foglie di menta.