



MOUSSE DI FRAGOLE IN UN BICCHIERE (THERMOMIX)



QimiQ VANTAGGI

- Godimento cremoso con meno grassi
- Preparazione facile e veloce
- Esalta il sapore intrinseco degli ingredienti



INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Classic,
100 g	Biscotti al burro
250 g	Fragole
60 g	Zucchero
100 g	Yogurt greco
	Succo di 1/2 limone

PREPARAZIONE

1. Porre i biscotti al burro nella ciotola dell'impastatrice e sbriciolarli per 5 sec./velocità 5 e trasferire.
2. Porre le fragole e lo zucchero nella ciotola di miscelazione, frullare per 10 sec./velocità 7 e decantare.
3. Porre il QimiQ Classic non raffreddato nella ciotola di miscelazione e mescolare per 30 sec./velocità 5 fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungere lo yogurt greco, 150 g di purea di fragole e il succo di limone e mescolare per 10 secondi/fase 3.5.
5. Stratificare la mousse di fragole alternandola con le briciole di biscotto al burro nei bicchieri e finire con la rimanente purea di fragole.
6. Garnire a piacere e raffreddare bene prima di servire.