

Malteada de Fresa

Ingredientes:

- 200 gramos de fresas lavadas y desinfectadas
- 1 litro de leche
- 250 mililitros de helado de fresa
- 1 yogur natural



Procedimiento

Lavar y desinfectar cada fresa. Coloca todos los ingredientes en la licuadora y bátelos hasta tener una masa espesa. Vacía la mezcla en una jarra y métela al refrigerador durante un rato para que la disfrutes fría y refrescante.

Almíbar de Fresa

Instrucciones

- 500 gramos de fresas lavadas y desinfectadas}
- 200 mililitros de agua hervida –que un adulto de ayude-.
- 200 gramos de azúcar.

Procedimiento

Pon a calentar el agua en una olla y cuando hierva agrega el azúcar mezclando para que no se pegue. Coloca poco a poco todas las fresas en la olla y cuando veas que el agua toma un color rojizo, la cueles pasándola a otro recipiente mientras aplastas ligeramente las fresas con un tenedor, así escurrirá más su jugo. Mezcla bien y deja enfriar antes de saborear tu almíbar. Se lo puedes poner al yogur, a la gelatina, a la leche o al pan y las galletas.

