



Crema de chocolate blanco con fresas

- **Nivel de dificultad: Fácil**
- **Para unos 20 macarons**
- **Tiempo de preparación: 10 minutos**

Ingredientes:

- 150 grs de cobertura de chocolate blanco en trozos pequeños 1,50 €
- 150 grs de nata líquida 0,50 €
- 125 puré de fresas. El puré de fresas se obtiene batiendo las fresas con ayuda de una batidora eléctrica. Para ello, lavaremos las fresas y les quitaremos las hojas verdes. Las trituramos bien en la batidora y ya está listo nuestro puré. 0,35 €
- 2 hojas de gelatina 0,90 €

Total 3,25 €. Muy barato y sirve para todo.

Utensilios:

- Una manga pastelera y una boquilla lisa no muy ancha.
- Un cacillo, bol, espátula, cucharas de madera, etc.

Preparación:

1. Poner la nata a hervir.
2. En un bol, poner la gelatina en remojo. El agua debe cubrir las hojas de gelatina.
3. Cuando la nata haya comenzado a hervir, añadir las hojas de gelatina bien escurridas de agua y mezclar bien hasta que se hayan disuelto totalmente.
4. Añadir a la nata la cobertura de chocolate blanco y mezclar hasta que se haya derretido completamente.
5. Añadir el puré de fresas y mezclar bien hasta que quede una crema lisa. Pasar a una manga pastelera con boquilla lisa y dejar reposar en la nevera al menos tres horas. Cuanto más repose la crema más sabrá el chocolate.

