



FRESAS CON CREMA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 3 tazas de fresas frescas, lavadas y cortadas por la mitad
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- 3 cucharadas de azúcar o al gusto
- 3 tazas de crema de leche

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un dulce postre con uno de mis secretos: preparar las fresas con Margarina La Villita.

Primero, vamos a desinfectar las fresas y cortarlas por la mitad. Ponemos en una sartén con 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita y el azúcar. Dejamos que tomen un poco el sabor y retiramos.

Dejamos enfriar en el refrigerador 30 minutos.

Con la batidora vamos a mezclar la leche, la crema, la vainilla y el azúcar. Esperamos a que espese.

Como paso final, ponemos una capa de la crema anterior y después una de fresas. A mí me gusta poner 2 capas de cada una, pero lo dejo a su gusto, amigas.

 LaVillitaMX  @LaVillita