

ESPUMA DE DULCE DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

- 100 gr. de azúcar
- 300 gr. de dulce de membrillo congelado
- 2 claras de huevo

PREPARACIÓN:

1. Con el vaso bien seco, poner el azúcar y polvorizar **10 seg. /vel. progres. 5-10.**
2. Añadir el dulce de membrillo y triturar **15 seg. /vel. progres. 5-10.** Con la espátula bajar los ingredientes al fondo del vaso.
3. Poner la mariposa en las cuchillas, añadir las claras i programar **2 min./vel.4.**
4. Servir inmediatamente o reservarlo en el congelador en un bote hermético.

Receta cedida por M.Teresa Carrió Prat