



Cappucino de fresa y albahaca (postre)

Cantidad	Ingrediente	Kcal. por 100 gr.	Kcal. por ración
320 g.	Fresa	39	32
200 g.	Queso fresco 0%	52	26
50 g.	Leche desnatada	35	5
5 hojas	Albahaca	40	1
40 g.	Grosella	189	19
			83 Kcal.

Preparación:

Añada fresas y albahaca en un recipiente y páselo por la batidora hasta que quede una pulpa.

Bata el queso fresco y la leche desnatada.

En un vaso de martini eche la pulpa y con una cuchara ponga el queso encima.

Decore con albahaca y grosella o similar.

Esta receta es para 4 personas.