

FRESAS RELLENAS DE QUESO CREMA

Tiempo de preparación: 30 minutos

Salen 36 fresas

Ingredientes:

- 3 docenas de fresas
- 11 onz. (226 gr.) de queso crema, ablandado
- ½ taza de azúcar en polvo
- ¼ cucharadita de extracto de vainilla
- Chocolate raspado



Instrucciones:

1. Retira los tallos de las fresas y corta una "X" profunda en la punta de cada fresa. Dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, agrega el queso crema, el azúcar en polvo y el extracto, y con una batidora de mano batir hasta que esté suave y cremosa.
3. Coloca la mezcla de queso crema en una bolsa pastelera o una bolsa plástica y corta la punta, rellena cada fresa con la crema.
4. Rallar el chocolate y espolvorear sobre las fresas, poner en el refrigerador hasta que las vayas a servir. ¡A disfrutar!

Notas:

*Puedes preparar la crema un día antes y armarlas el mismo día.