

Cobertura de fresa



TIEMPO

1 hora



RENDIMIENTO

1/2 tazón de 3.5 L



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 140 g Azúcar
- ☐ 30 g Maicena
- ☐ 220 ml Agua
- ☐ Jugo de 1 Limón
- ☐ ½ ENCOTapa Esencia de Fresa ENCO
- ☐ 4 gotas Color Rojo ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un molde, coloca los 140 g de azúcar y 30 g de maicena. Mezcla muy bien con un batidor globo hasta integrar.
2. Añade 220 ml de agua y el jugo de 1 limón. Mezcla hasta que se disuelva completamente el azúcar y la maicena. La textura debe ser uniforme, sin grumos.
3. Incorpora ½ tapita de Esencia de Fresa ENCO y 4 gotas de Colorante Rojo Rojo ENCO. Si deseas un rojo más intenso agrega 2 gotas extra. Mezcla hasta que todo esté bien integrado.
4. Lleva la mezcla a fuego medio. Mueve constantemente con el globo, especialmente en las orillas, para evitar que se pegue.
5. Cuando comience a hervir, apaga el fuego y sigue batiendo hasta que la mezcla espese y tenga una textura suave y brillante.
6. Deja enfriar a temperatura ambiente. Si prefieres refrigerarla, cubre con film plástico directamente sobre la superficie para evitar que se forme costra.
7. Y listo, esta cobertura es ideal para fresas frescas, tartas de fruta, pasteles o cualquier postre al que quieras darle brillo, color y un delicioso sabor a fresa.