

PAN CON MERMELADA Y MANTEQUILLA:



Esta imagen no corresponde con el resultado final de la receta.

Ingredientes

- 1 rebanada de pan de molde con 5 g aprox. de mantequilla
- 1 cucharada sopera de mermelada del sabor que prefiera (en este caso de fresa)
- 100 ml de agua
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

1. Untar el pan de molde con la mantequilla y mermelada, trocearlo y ponerlo en un recipiente.
2. Añadir el agua y triturar todo con la batidora.
3. Añadir la cantidad de espesante indicada y volver a triturar.
4. Emplatar.