Что можно приготовить с перезревшей клубники?

Клубничный сезон в разгаре! Перебирая собранные ягоды многие мы выбрасываем, в том числе перезревшие. Хотя такая клубника предпочтительнее более твердой в некоторых блюдах, поскольку она очень ароматная, сладкая и вкусная.

Мы делимся с вами несколькими способами вкусно съесть переспевшую клубнику.

1. Клубничное масло

Элегантное удовольствие, но его очень легко приготовить. Просто разомните немного клубники и смешайте ее с размягченным сливочным маслом, чтобы получилась сладкая кремовая паста. Затем следует намазать румяно-розовым маслом кексы, тосты или другую выпечку.

Вы также можете сформировать излишки клубничного масла в «колбаску», плотно обернуть ее полиэтиленовой пленкой и заморозить еще на один день.

1. Напитки

Любые рецепты напитков из блендера идеально подходят для перезрелой клубники. Не важно, любите ли вы молочные коктейли, смузи или клубничное молоко. Переспевшие ягоды отлично подходят для этих напитков. Вам даже не нужно их нарезать.

Вы также можете сохранить перезрелую клубнику для напитков, просто заморозив ее и поместив в пакет для заморозки или герметичный контейнер. Спелая, замороженная клубника всегда у вас под рукой, и ваши напитки останутся вкусными и холодными.

1. Варенье

Варенье – одно из самых популярных блюд из переспелой клубники. Большую партию можно консервировать, небольшую – поместить в холодильник.

Также можно приготовить джем. Такой ингредиент идеально подходит для выпечки.

1. Коктейли

Клубнику можно добавлять в коктейли разными способами. Она даёт сладкий аромат, а также делает напитки красивыми, летними. Смешайте коктейль с ягодами, превратите в простой клубничный сироп. Влейте в водку или вымачивайте их с уксусом, чтобы получить терпко-сладкий вкус.

1. Замороженные десерты

Перезрелую клубнику на самом деле лучше использовать в замороженных десертах, так как она начинает разрушаться и не замерзнет, ​​превратившись в более твердую ледяную текстуру, как более твердая клубника. Немного подсушите ягоды или размочите с сахаром, затем взбейте или смешайте с основами для мороженого или другого десерта.

А что делаете вы из перезревшей клубники? Будем рады узнать в комментариях!