MOUSSE DE NARANJAS SANGUINAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

Descripción:

Me regalaron estas naranjas y lo primero en lo que pensé fue en un mousse rico rico

Ingredientes para 4 personas :

- 1 vaso de zumo de naranjas sanguinas
- 3 huevos
- 3 cucharadas rasas de azúcar
- 1 cucharada de harina
- 200 ml de nata

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se bate todo menos la nata. Se echa en una cazuela hasta que espese sin dejar de remover, para que no se pegue. Cuando haya espesado, se deja un poco que enfrié Se monta la nata con una cucharadita de azúcar. Se echa en la mezcla anterior y se remueve para que quede bien mezclado, se echa en moldes y lo decoráis a vuestro gusto. Yo le puse una galletita.