

Mousse de leche condensada



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Leche Condensada
- 7 g. de Gelatina neutra
- 250 g. de Nata 35% MG
- 2 Clara de Huevo
- 4 cucharadas de Agua fría

Preparación:

Paso 1

Monta un poco la nata. Disuelve la gelatina en el agua fría. Calienta la leche condensada hasta que esté tibia y agrega la gelatina. Remueve hasta su completa disolución. Deja las claras a punto de nieve y mezcla con la nata semimontada y la leche condensada. Reparte la mezcla en tarros y deja enfriar en la nevera al menos 2 horas.