



Mousse de fruta

Mousse de fruta

[Mas recetas Mousse en http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php](http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php)

Ingredientes:

2.5dl. de puré de fruta (toda clase de frutas), 110 gr. de azúcar, 1 hoja de gelatina y 2.5dl. de nata montada.

Pasos a seguir:

- 1) Calentar la mitad del puré de fruta hasta que esté templado.
- 2) Remojar la gelatina en agua fría.
- 3) Escurrir la gelatina, añadirla al puré y remover bien hasta que se disuelva.
- 4) Agregar el azúcar y dejar enfriar.
- 5) Mezclar con la nata montada.
- 6) Disponer en copas individuales o en un recipiente amplio y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mousse/mousse-de-fruta-52.php>