



Mousse de manzana

Mousse de manzana

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

Ingredientes:

600gr. de manzanas, el zumo de 1/2 limón, 100gr. de azúcar, 2cl. de agua, 3 hojas de gelatina y 2.5dl. de nata montada.

Pasos a seguir:

- 1) Cortar las manzanas en daditos y cocerlas con el azúcar y el zumo del limón.
- 2) Hacer una compota y añadir, en caliente, la gelatina remojada en agua fría.
- 3) Dejar enfriar y añadir la nata montada.
- 4) Poner en recipientes individuales.
- 5) Llevar al frigorífico.
- 6) Se puede decorar con trocitos de manzana caramelizados.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mousse/mousse-de-manzana-54.php>