



Mousse de melón

Descripción

default watermark



Un postre muy sencillo, pero no por ello menos «resultón». Estos tipos de postres suelen gustar a casi todo el mundo y tendremos un postre rápido y delicioso gracias a su ingrediente principal y a la sencillez en la preparación.

Otras recetas rápidas y «resultonas»:

[Flan de queso sin horno](#) , [Vasitos de cheesecake de yogur y mango](#) , [Trufas](#) , [Tiramisú exprés](#) .

Ingredientes: (Para siete unidades).

- 400 gr de melón limpio de pepitas y cáscara.
- 220 gr de yogur griego (dos yogures).
- 200 ml de nata líquida para montar.
- 3 cucharadas soperas no colmadas de azúcar.
- 3 hojas de gelatina neutra.
- Frutos rojos, hojas de menta. Para decorar.

Preparación:

Escogemos unos vasitos individuales para nuestra mousse y reservamos.

En un bol amplio vertemos la nata **bien fría**, batimos con con las varillas eléctricas y reservamos.

default watermark



Ponemos las hojas de gelatina a hidratar en agua fría y reservamos. Una vez hidratadas calentamos dos cucharadas de agua en un vaso en el microondas, echamos la gelatina, removemos para que se diluyan y reservamos la mezcla.

Troceamos el melón limpio, colocamos en una jarra o vaso batidor, agregamos el azúcar, la gelatina diluida, los yogures y trituramos con la batidora eléctrica. Vertemos todo este puré sobre la nata montada, mezclamos con movimientos suaves y envolventes, tratando de que no queden grumos.





Pasamos la mezcla de nuevo a la jarra y repartimos en los vasitos, tapamos con film transparente y llevamos a la nevera para que cuajen **como máximo una hora**.



Decoramos al gusto yâ?| Â¡A disfrutar del momento mousse!

Consejo: Se puede hacer la vÃspera, asÃ nos evitaremos una sorpresa si no queda suficientemente cuajada.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

octubre 7, 2022

Autor

admin

default watermark