



Mousse de piñña

Descripci3n

default watermark



La mousse es uno de los postres más apetecible en verano, porque está fresca y por la variedad de sabores que puede tener, puede ser de fruta, de chocolate, de café? Y también por lo sencilla que es de preparar, en un pis-pis tenemos un postre resuelto.

Otras recetas de mousse ricas, ricas:

[Mousse de cerezas](#) , [Mousse de melocotón](#) , [Mousse de chocolate y yogur](#) , [Mousse de fresa](#) , [Mousse de mango](#) , [Mousse de papaya](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño del vasito 4 unidades).

- 200 gr de piña natural, bien madura y pelada.
- 170 gr (un tubo) de leche condensada.
- 200 ml de nata para montar.
- 25 ml de leche. Se puede sustituir por bebida de soja, arroz, avena?
- 3 hojas de gelatina neutra.
- Virutas de chocolate, almendras crocantes, rodajas de piña?!. Para decorar. Opcional.

Preparación:

Llevamos el brick de nata a la nevera, metida en un bol con hielos, como mínimo media hora antes de la preparación del postre.

Pelamos y limpiamos la piña, la pasamos a un cazo y trituramos con una batidora, la llevamos al fuego dejando que hierva durante 2 minutos. Pasamos a un bol, dejamos atemperar y metemos en la nevera.





Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría, reservamos.

En un bol mediano mezclamos la piña triturada ya tibia con la leche condensada. Calentamos la leche en el microondas sin dejarla hervir, incorporamos la gelatina hidratada y bien escurrida, removemos hasta que se disuelva. Vertemos la leche con la gelatina sobre la mezcla de leche condensada y piña, mezclamos bien hasta que todo quede bien integrado.





Escurrimos y secamos bien el bol de los hielos con el brick de nata, vertemos Ésta en el mismo bol frío y montamos a nata con ayuda de una batidora eléctrica de varillas.



Incorporamos la preparaci3n de la pi±a a la nata montada, con movimientos suaves y envolventes. Una vez bien integrados todos los ingredientes, repartimos la mousse en los recipientes elegidos y refrigeramos como m±nimos 2-3 horas antes de degustar.





Consejo: Es conveniente hacerla con antelación para que resulte cuajada y cremosa. Se puede hacer con otras frutas o con cátricos.

Síguenos 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.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 1, 2022

Autor

admin

default watermark