

Mousse de dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-de-dulce-de-leche>

Preparación

Ablandar el dulce de leche con espátula, y luego mezclar con la crema batida a medio punto. Aparte, batir las claras con la pizca de sal a punto nieve bien firme e incorporarlas con movimientos envolventes a la mezcla de dulce de leche. Dejar en la heladera como mínimo por dos horas antes de servir en copas individuales y presentar decorado con almendras picadas. Fuente y foto:

RevistaMaru.com



Ingredientes

- 500 gramo/s Dulce de leche repostero
- 300 cc. Crema de leche
- 3 Claras de huevo
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 puñado/s Almendras picadas

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces