

# Mousse de fresas (frutillas)



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: **18**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mousse-de-fresas-frutillas>

## Preparación

En un tazón grande, disuelva la gelatina en el agua hirviendo. Escurra la piña, déjela a un lado y agregue el jugo de la piña a la gelatina.

Agregue la salsa de arándanos, el jugo de limón, la cáscara y la nuez moscada.

Revuelva bien hasta que la mezcla espese.

Agregue la crema agria, la piña triturada y las nueces. Verter en un cuenco de vidrio o un molde engrasado. Enfríe hasta que esté firme, por lo menos 2 horas.

## Ingredientes

- 1 paquete de Gelatina de fresas
- 1 taza/s Agua hirviendo
- 1 lata/s Piña - Ananá triturada
- 400 grs. Salsa de arándanos
- 3 cucharada/s Jugo de limón
- 1 cucharadita/s Cáscara de limón rallada
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 2 taza/s Crema agria
- 1/2 taza/s Nueces picadas

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Frutas, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

