

# Mousse de manzana verde



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mousse-de-manzana-verde>

## Preparación

Pelar y trocear las manzanas (reservar unos trozos con piel para decorar); ponerlas en un recipiente apto para microondas y asarlas con un chorrito de agua y espolvoreadas con azúcar. Con 5 minutos debe de ser suficiente a máxima potencia. Si quedaran muy duras, programar un minuto más. Triturar las manzanas una vez hechas con su jugo y dejar enfriar ligeramente. Batir las claras a punto de nieve con un poco de azúcar y añadirlas con cuidado al puré de manzanas con movimientos envolventes. Agregar la crema de leche batida y mezclar con cuidado con ayuda de una espátula. Servir en cuencos individuales y decorar con los trocitos de manzana reservados. Disfrute!

Fuente: Recetin.com



## Ingredientes

- 4 Manzanas verdes
- 4 Claras de huevo
- 1 poco Azúcar
- 200 cc. Crema de leche batida

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Visitas, Postre, Dulces