

MOUSSE DE BANANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 lata de leite condensado
4dl de natas
Sumo de 1 limão
Meio copo de leite
2 folhas de gelatina
1 colher de sopa de açúcar em pó
5 bananas

PREPARAÇÃO

Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 3 minutos.

Coloque o leite a aquecer e junte as folhas de gelatina, mexa e apague o lume.

No liquidificador, coloque o leite condensado, as bananas cortadas em pedaços e o sumo de limão, triture tudo até ficar homogêneo.

Junte o leite com a gelatina e bata mais um pouco, apenas para misturar.

Bata as natas durante 1 minuto e junte o açúcar em pó e bata até ficar em chantilly.

Misture o creme da banana com o chantilly, depois de tudo envolvido, coloque em taças.

Leve ao frigorífico entre 2 a 3 horas até solidificar.

Depois de solidificada, decore a mousse com rodela de banana e chantilly.



Custo: 2.80 € ; Custo por pessoa: 0.28 €

<http://www.saborintenso.com/f23/mousse-banana-429/>

www.saborintenso.com