

MOUSSE DE MANGA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

650g de mangas maduras e doces
cortadas em cubos
400 ml de natas light para bater
90g de açúcar em pó
3 folhas de gelatina incolor



Tempo de preparação: 15 minutos + 4 horas
Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.40 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/mousse-manga-40502/>

PREPARAÇÃO

1. No liquidificador ou com a varinha mágica, faça puré da manga.
2. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
Num tacho leve ao lume 6 colheres de sopa de água e deixe aquecer bem.
Quando estiver quente, apague o lume.
Junte as folhas de gelatina escorridas e mexa.
3. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Aos poucos e enquanto bate junte o açúcar e bata até que fique chantilly.
Por fim, envolva bem as natas com o puré de manga e a gelatina dissolvida na água.
4. Coloque a mousse numa taça grande ou divida por tacinhas.
Leve ao frigorífico durante 4 horas até que fique bem fria.
Depois da mousse fresca está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com