

Mousse de Mango



INGREDIENTES:

Claras de huevo 4 unidades

Pulpa de Mango Fit Frut 200 gr

Gelatina sin sabor 15 gr

Azúcar 200 gr

Agua 100 cc

PREPARACIÓN:

Batir las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar hasta que estén bien duras. Colocar la pulpa de Mango en la licuadora con el resto del azúcar y procesar hasta tener una mezcla.

Adicionar la gelatina previamente hidratada y fundida en el agua y finalmente incorporar las claras batidas de forma suave y envolvente con espátula. Colocar en molde engrasado y refrigerar. Servir y decorar.