

mousse de YOGUR y nata



Ingredientes para 5 vasitos:

- 4 hojas de gelatina
- 125 gr de yogur
- 18 gr de agua
- 80 gr de azúcar
- 2 claras de huevo
- 200 ml de nata 35% M.G.
- 1 galleta Oreo

Preparación:

Hidratamos las hojas de gelatina.

Batimos el yogur junto con el azúcar.

Calentamos los 18 gr de agua medio minuto en el microondas y deshacemos las hojas de gelatina bien escurridas. Incorporamos a la mezcla de yogur.

Montamos las claras de huevo y añadimos a la mezcla de yogur.

Semimontamos la nata y añadimos a la mezcla de yogur.

Distribuimos entre los vasitos y refrigeramos al menos durante 4 horas.

Antes de servir trituramos una galleta Oreo y la espolvoreamos sobre las mousses.

Conlaszarpasenlamasa