MOUSSE DE DULCE DE LECHE

Tipo de plato	Dificultad
Postre	**Media**

Ingredientes:

Huevo 1u
Yemas 2u
Azúcar 45gr
Agua 1 cda
Gelatina s/sabor 1 cda de te
Dulce de leche 90gr
Crema 150cc
Coñac gotas

Preparación:

Llevar a baño de María las yemas, los huevos y el azúcar. Batir hasta blanquear. Incorporar la gelatina tibia diluida en 1 pocillo de agua. Por otro lado batir el dulce de leche junto a la crema y el coñac. Unir ambas preparaciones y colocar en un molde individual. Opcional presentar con masa de bizcochuelo.