



Mousse de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Animate a preparar este mousse de dulce de leche, con estas instrucciones paso a paso. Encontrá esta receta y muchas más en ilolay.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Clásico
Simple

INGREDIENTES

- 150 cm3 Crema
- Coñac
- 2 Yemas
- 45 gr Azúcar
- 1 Huevo
- 1 cda Agua
- 90 gr Dulce de leche
- 1 cda Gelatina s/sabor

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.