

Mousse coco

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

900 gr Coco - pulpa

100 gr Leche coco

20 gr Gelatina en hojas

450 gr Merengue italiano

900 gr Nata

ELABORACIÓN

Mezclar pulpa y leche de coco, calentar (solo tibio), y añadir la gelatina hidratada, mezclar muy bien para fundirla. Mezclar el merengue italiano y por ultimo la nata semi-montada.