Mousse de leche condensada + Cubitos de ananá acaramelados + Crocantes de corn flakes + Azúcar de azafrán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azúcar de azafrán

Azafrán: 1 cdita.

Azucar: 1 Taza

Crocantes de corn flakes

Manteca: 100 g
Harina común: 1 Taza
Azucar impalpable: 1 Taza

Corn flakes: 200 g
Claras: 3 Unidades

Cubitos de ananá acaramelada

Manteca: 2 cdas.
Azucar: 2 cdas.

Anana: 1 Unidad

Mousse de leche condensada

Chocolate amargo: 150 g
Claras: 3 Unidades

Crema de leche: 200 grs.
Leche Condensada: 1 Latas

Preparación de la Receta

Mousse de leche condensada

- Cocine la leche condensada en su propia lata durante 4 horas.
- Funda el *chocolate* a baño de maría.
- Bata las clara a punto nieve.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.

Cubitos de ananá acaramelada

- Pele y corte el **ananá** en cubos.
- En una sartén caliente con *manteca* incorpore el azúcar y los cubitos de *ananá*, mueva la sartén para que se doren de forma pareja.

Crocantes de corn flakes

- Coloque en un bowl el azúcar impalpable, *harina*, *manteca* y las claras, mezcle hasta lograr una masa homogénea, por ultimo incorpore el corn flakes, mezcle nuevamente y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Azúcar de azafrán

- Procese solo unos segundos el azúcar junto con el **azafrán**.

Armado

- En un bowl coloque la leche condensada junto con el *chocolate*, incorpore *crema* de leche y las claras batida a punto nieve, mezcle con una espátula de forma envolvente.
- Sirva la **mousse** de leche condensada en copas y reserve en la heladera durante aproximadamente 4 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa de los crocantes retire de la heladera y con ayuda de una cuchara forme las tuils, sobre una placa con una *plancha* siliconada coloque una cucharada de la masa y con el revés de esta distribuya de forma ovalada dejando bien fino, luego espolvoree con mas corn flakes, por ultimo cocine en horno precalentado a 180°C hasta que se sequen.

Presentación

- Sirva en un plato unos cubitos de *ananá* acaramelada y salsee con el *almíbar* de la cocción.
- Acompañe con una *mousse* de leche condensada y decore con un crocante de corn flakes, dibuje en el plato líneas con el azúcar de *azafrán*.

Tips

-

- Leche condensada

- Contiene vitaminas A y D, acido fólico y minerales como el calcio, fósforo, zinc y magnesio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-leche-condensada-cubitos-de-anana-acaramelados-crocantes-de-corn-flakes-azucar-de-azafran