

Mousse de Yogurt



Ingredientes

Jugo de Naranja: 1/4 Taza

Gelatina sin sabor: 7 grs

Crema de leche: 1/2 Taza

Frutillas: 2 Tazas

Azucar: 1/3 Taza

Yogurt de frutillas: 1 Taza

Decoración

Azucar impalpable: 2 cdas

Hojas de menta: c/n

Limón para su ralladura: 1 Unidad

Frutillas: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Mezclar la *gelatina* con $\frac{1}{4}$ taza de *jugo de naranja* y dejar reposar 5 minutos ; llevar a baño maría hasta disolverla nuevamente.
- Procesar las frutillas con yogurt y azúcar hasta obtener un puré.
- En un bol mezclar la mezcla de frutillas y la *gelatina* diluida.
- Montar la *crema* y agregarlas al bol con la preparación mezclando suavemente con movimientos envolventes.
- Distribuir en bols y llevar a la heladera unas horas hasta que la *gelatina* solidifique.
- Servir con frutillas fileteadas maceradas.

Frutillas maceradas

- Filetear frutillas y mezclar con azúcar impalpable, ralladura de *limón*, hojas de *menta* y dejar macerar tapado en heladera.