

## MOUSSE DI ALBICOCCHE

### Ingredienti

- zucchero (100gr)
- panna fresca da montare (200ml)
- vino bianco secco (30ml)
- albicocche (500gr)

### Come si prepara

Lavate le albicocche e fatele scottare in acqua bollente per 1 o 2 minuti. Scolatele ed immergetele in acqua fredda.

Scolatele di nuovo, privatele della buccia, del nocciolo e tagliatele a fette.

Fate cuocere le fettine di albicocche, per circa 5 minuti, in una casseruola con il vino bianco e lo zucchero, continuando a mescolare.

Togliete dal fuoco e frullate le albicocche finchè sono calde; quindi lasciatele raffreddare.

In una terrina a parte, montate la panna e poi incorporatela delicatamente al composto di frutta.

Versate la mousse in coppette e conservate in frigorifero fino al momento di servire.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 20**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	148 kcal 620 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

mousse, creme, budini, dolci al cucchiaio, dolci in coppe, Mousse di albicocche



