

MOUSSE DI MELE COTOGNE

Ingredienti

- zucchero (30g)
- rhum (10ml)
- cannella
- panna fresca da montare (150ml)
- cioccolato fondente (50g)
- mele cotogne (400g)

Come si prepara

Pulire le mele cotogne dalla loro peluria con una pezzetta.

Tagliarle a pezzi e cuocerle in una pentola a pressione per 15 minuti.

Passare le mele cotte al mixer con lo zucchero e aggiungervi la panna fresca montata, 1 cucchiaino di rhum e metterle in coppette singole in frigo.

Al momento di servire spolverare con la cannella in polvere e mettere su ognuna qualche tocchetto di cioccolato fondente.

Difficoltà: 2

Tempo: 45

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	175 kcal 733 kJ
-------------------	--------------------

Tags

mousse, dolci al cucchiaio, mousse di mele cotogne, mele cotogne