

## MOUSSE DI ZENZERO

### Ingredienti

- farina (40g)
- latte (500ml)
- zucchero (75g)
- panna fresca da montare (200ml)
- 4 tuorli d'uovo
- zenzero
- gelatina (2 fogli)

### Come si prepara

Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto sarà soffice e spumoso, quindi aggiungere la farina al composto facendola scendere da un setaccio.

Bollire il latte, aromatizzato con un pezzetto di radice di zenzero, sbucciata e grattugiata oppure in polvere, filtrarlo e versarlo sul composto di uova e zucchero.

Mettere il tegame sul fuoco e far addensare la crema a fiamma bassissima, senza che il latte bolla. Poi far raffreddare.

Strizzare la gelatina e scioglierla nella crema.

Montare la panna e aggiungerla alla crema con movimenti dal basso verso l'alto.

Disporre la mousse in coppe individuali e servire.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	186 kcal 779 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

mousse, occasioni speciali, afrodisiaco, new, feste, dolci al cucchiaio, crema, Mousse di zenzero, dolci in coppa, tradizionale, mediterraneo

