

## Receta de Mousse de Plátano

01 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de un postre muy rico y fácil de preparar, **Mousse de Plátano**, quedaréis encantad@s con este postre y además resulta muy apropiado también para que los peques de la casa tomen fruta.

### Ingredientes

- Plátanos maduritos (cinco)
- Nata para montar (500ml)
- Azúcar (80grs)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)
- Zumo de limón (uno)

### Modo de Preparación

1. Pelar los plátanos y trocearlos, colocarlos en una jarra
2. Añadir el zumo de un limón y triturar bien con la batidora
3. En un bol grande, poner la nata líquida y el azúcar y batir con una varillas hasta que monte la nata
4. Añadir la batida de los plátanos y con una espátula remover con movimientos envolventes
5. Echar la esencia de vainilla y mezclar bien, volcar en unos moldes individuales y meter al frigorífico al menos tres o cuatro horas
6. Servir decorado con unas rodajas de plátano y un poco de chocolate rayado y.....buen provecho!!!