

Mousse di castagne

Ultimo aggiornamento Lunedì 05 Luglio 2021 09:25

Quantità: Per 6 persone

Ingredienti:

1 lt di acqua,

200 g castagne secche

50 g zucchero

50 g cacao zuccherato

50 g panna liquida

50 g acqua di cottura delle castagne

Preparazione:

Far lessare le castagne secche per circa due ore e mezza, scolare e far raffreddare. Recuperare 50 g di acqua di cottura. Frulliamo tutti gli Ingredienti: nel mixer per circa due minuti facendo diventare il composto una massa liscia ed omogenea. Passiamo la mousse in frigorifero almeno due ore e serviamo con il porzionatore da gelato.

Vini consigliati: Asti Docg