



## MOUSSE DE QUESO CON MORAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

#### ingredientes relleno

- 300 g Queso fresco La Villita
- 200 g nata
- 8 galletas
- 50 g de azúcar

#### ingredientes salsa de moras

- 200 g de azúcar
- 250 ml de agua
- 4 tazas de moras

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el mousse es uno de los postres más rápidos de elaborar con ingredientes naturales.

Para preparar la salsa primero desinfectamos las moras y ponemos en una olla con azúcar a hervir. Cuan hierva, bajamos el fuego y esperamos unos 10 minutos removiendo hasta que las moras se abran. Retiramos del fuego y dejamos que atempere.

Utilizando las varillas de la batidora eléctrica, montamos la nata con el azúcar en un molde. Añadimos el Queso Fresco La Villita y seguimos mezclando hasta que adquiera la textura de un mousse.

En un vasito o copa colocamos como base la galleta y añadimos la salsa de moras y después rellenamos con la mezcla de la nata, el azúcar y el Queso Fresco La Villita. Decoramos con una hoja de menta.

A disfrutar.