

Mousse ai Mirtilli Senza Lattosio



TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 150 g di mirtilli
- / 20 g di zucchero di canna grezzo
- / 100 g di LO SPALMABILE VALSOIA
- / 50 g di YOSOI BIANCO CREMOSO VALSOIA
- / 1 cucchiaio di succo di un limone non trattato
- / Mirtilli per decorare

Procedimento

1. Lavate e asciugate delicatamente i mirtilli, quindi frullateli con lo zucchero di canna e un cucchiaio di succo di limone.
2. Amalgamate ai mirtilli LO SPALMABILE VALSOIA e lo YOSOI BIANCO CREMOSO VALSOIA finché risulterà un composto soffice.
3. Tenete la mousse coperta in frigorifero fino al momento di servire. Decorate la mousse con qualche mirtillo e servite con fettine di pane tostato o con biscottini semplici.