

COCIÑA PARA EMANCIPIADOS

Compota de mazá con mousse de iogur

Ingredientes:

3 mazás tipo "reinetá"
100 grs. de azucre
2 iogures naturais
1/2 Vaso de auga
1/2 L. de nata para montar
Mel
Canela moida
1 sobre de café moido
Biscoitos ou galletas

Elaboración:

1. Poñer nun recipiente a auga, o azucre e o café ata que ferva.
2. Pelar e descorazonar as mazás. Logo poner nunha pota cun pouco de auga e azucre.
3. Poñer as mazás ó lume ata que se desfagan e retirar.
4. Nun bol bater o iogur, a nata e o mel.

Anotacións:

Para servir:

1. Poñer os biscoitos emborrachados de base.
2. Extender por riba a compota de mazá.
3. Cubrir coa mousse de iogur.
4. Espolvorear canela e meter no refrixerador.

ORGANIZA:



Comité Universitario
Campus Ourense

COLABORA:



Asociación cultural
As Ortigas

Utensilios:

Caço
Pota
Bol
Batedor