

COCIÑA PARA EMANCIPIADOS

Macedonia con mousse iogur

Ingredientes:

4 pexegos en almíbar
Biscoito ou galletas
3 iogures naturais
Mel
Canela moida
1/2 L. nata para montar
Caramelo líquido
Biscoitos ou galletas



Elaboración:

1. Desmigar os biscoitos con axuda do almíbar dos pexegos e por na base dunha fonte.
2. Picar os melocotóns en dados e botar por riba dos biscoitos.
3. Poñer nun bol os iogures cun pouco de mel e reservar.
4. Montar a nata e mezclar co iogur, de xeito envolvente. Botar por riba do melocotón.
5. Espolvorear canela moida e meter en frío.

Anotacións:

Pódese servir de xeito individual sen os biscoitos.
Canto máis en frío mellor.

ORGANIZA:



Comité Universitario
Campus Ourense

COLABORA:



Asociación cultural
As Ortigas

Utensilios:

Fonte
2 Bol
Coitelo
Culler
Batedor