

MOUSSE DI CACHI (4 bicchierini)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

- 2 cachi
- 1 goccio di grappa
- 100g panna
- Qb scaglie di cioccolato

PROCEDIMENTO:

- ✓ Privare i cachi della parte verde e con l'aiuto di un cucchiaino scavare la polpa. Evitare la buccia in quanto risulta molto astringente in bocca
- ✓ Mettere la polpa in un bicchiere da frullatore, aggiungere un goccio di grappa e frullare il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo
- ✓ Montare la panna, unirne 2/3 ai cachi facendo dei movimenti dall'alto al basso con una spatola
- ✓ Versare la mousse nei bicchierini, decorare con la panna restante messa in una sac à poche e qualche scaglia di cioccolato

TEMPI:

Preparazione: 5 minuti

NOTE:

Si conserva in frigorifero un paio di giorni

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANA