

www.lavidaesdulce.net

Cuando le pongo a una receta la palabra fácil, es por que es verdaderamente botada de fácil, créanme, esta receta es deliciosa y esta lista en 15 minutos, eso si que va al refrigerador un rato así que la tienen que hacer con anticipación, pero solo para que la consistencia sea perfecta!

Este postre se puede hacer en frascos o en un copón, ustedes eligen, lo mejor de todo es que lleva tres ingredientes, manjar, crema y queso crema, simple y fácil. Si le tienen miedo a batir crema, el único secreto es que tiene que estar muy helada la crema antes de batirla, así sube y se pone firme.

Para decorar este postre pueden usar lo que tengan a mano, yo le eche chocolate rallado, pero pueden usar galletas molidas, frutos secos, frutillas, frambuesas.....lo que quieran!

Un receta deliciosa que no van a parar de hacer, gusto de todos y entretenida!

Fácil Mousse de Manjar

Receta

1 paquete de queso crema, 227 gramos, a temperatura ambiente

1-1/2 taza de manjar

1 taza de crema fría

1 cucharadita de extracto de vainilla

chocolate rallado a gusto para decorar

Batir el queso crema con el manjar hasta formar una crema suave y sin grumos, esto demora de 2 a 3 minutos aproximadamente.

En otro bol batir la crema (debe estar bien fría para que suba), cuando este un poco firme, agregar la vainilla, luego seguir batiendo hasta que este firme.

Incorporar la crema batida a la mezcla de Manjar de ha tercios, primero un tercio...revolver bien, luego el otro tercio..hasta terminar.

Poner el mousse en un copón o en frascos, llevar al refrigerador por 4 horas.

Decorar con chocolate rallado, galletas molidas, lo que tengas a mano.