

MOUSSE DE FRAMBUESA CONGELADO

ORGANIZAR INGREDIENTES Y UTENSILIOS

Ingredientes:

- Una bandeja pequeña de frambuesas (6oz)
- 4 cucharadas de azúcar glass, cernida
- 4 cucharadas de yogurt natural
- ½ taza de crema para batir
- 4-5 espumillas pequeñas
- Frambuesas frescas y hojitas de menta, para decorar

Utensilios:

- 4 ramekins
- 2 tazones medianos
- 1 tenedor o machacador
- Batidora de mano
- Tazas y cucharitas medidoras
- Cuchara o espátula



INSTRUCCIONES, PARA LOS CUPCAKES:

1. Colocar las frambuesas en un tazón y machacarlas con un tenedor o un machacador hasta que estén completamente deshechas.
2. Agregar el azúcar glass.
3. Revolver las frambuesas con el azúcar hasta que queden mezcladas. Luego agregar el yogurt y revolver hasta que todo quede bien incorporado.
4. En otro tazón, y con la ayuda de una batidora de mano, batir la crema hasta que espese.
5. Agregar la mezcla de yogurt y frambuesas a la crema batida. Mezclar suavemente con movimientos envolventes hasta incorporar la mezcla.
6. Continúa mezclando hasta que la mezcla quede rosada. Luego, rompe las espumillas en pedazos pequeños y agrégalos a la mezcla.
7. Con la ayuda de una cuchara o cucharón pequeño, divide la mezcla en 4 partes iguales colocándola dentro de los ramekins. Luego llévalos al congelador por 2 horas o hasta que estén congelados.
8. Cuando estén listos para comerlos, retira los mousses del congelador. Luego, decora cada uno con frambuesas frescas y hojitas de menta.