

Mousse de mató

Catalunya

Montserrat Tost i Jeremias

Ingredients

250 g de mató
200 ml de nata 35%
3 fulles de gelatina (4,6 grams)
40 ml de llet
200 g de sucre

Preparació

Hidrateu la gelatina en aigua freda.

Bateu el mató amb el sucre, que quedi cremós i sense grumolls.

Munteu la nata.

Escalfeu la llet. Escorreu la gelatina (ha d'estar toveta) i afegiu-la a la llet.



Barregeu la llet-gelatina i el mató-sucre i remeneu-ho bé.

Afegiu-hi ara la nata muntada i, amb moviments envoltants, barregeu-ho tot.

Fiqueu-ho a la nevera perquè qualli.

Informacions culturals

Podeu fer servir aquesta mousse, per exemple, per a decorar unes galetes. Podeu buscar la recepta "Galetes de nous amb mousse de mató" en aquest mateix blog.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>