



Ingredienti

- 2 mele rosse
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 albumi di uova
- 4 biscotti McVitie's Digestive alla Frutta
- 1 limone

Preparazione

Lavare e pelare le mele.

Con una grattuggia ridurre in polpa le mele, aggiungendo un succo di un limone e due cucchiaini di zucchero.

Mettere il composto in frigo per 2 ore.

Al momento di servire la mousse preparare le coppe o i bicchieri.

Montare a neve i 2 albumi con 2 cucchiaini di zucchero.

Quindi comporre la mousse con un biscotto Mc Vitie's Digestive alla Frutta, 2 cucchiaini di mousse alle mele e un ulteriore biscotto Mc Vities' Digestive alla Frutta sbriciolato.



mousse alle mele con granella di antonietta

<http://herantonietta.blogspot.it/2014/05/una-buona-carica-con-la-mousse-alle.html>



mousse alle mele con granella di antonietta