



Mousse de granada y caramelo con hojaldres crujientes



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Selecione



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 50ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

- 200ml de nata
- 1 pequeña lata de leche condensada
- 1 embalaje de hojaldre
- 25g de azúcar
- 2 granadas
- 50g de chocolate negro
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparación

1

Comience cortando la masa de hojaldre en tiras, espolvoreándola con azúcar y un chorrillo de Gallo Aceite de Oliva Nuevo.

2

Colocarlos en el horno a 200°C hasta que la masa quede dorada.

3

Batir la nata, añadir la leche condensada y reservar.

4

Retire la cáscara de la granada, triture la mitad y envuélvala en la preparación anterior, luego coloque la preparación en frío.

5

Calentar el azúcar en una sartén y dejar que se caramelicé ligeramente. Una vez en punto de caramelo, formar los crujientes sobre una hoja de papel vegetal. Espolvorear con flor de sal.

6

Raspe la barra de chocolate negro con un cuchillo para formar astillas.

7

Ya frío, colocar el mousse en un bol, añadir el resto de la granada, las virutas de chocolate negro y servir con el caramelo crujiente.

Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020*



*Mais receitas em
www.galloportugal.com*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide