

MOUSSE DE REQUEIJÃO E MANGA



CONFEÇÃO

1. Coloque o requeijão em pedaços dentro do copo da C. Companion ou de um robot de cozinha (caso não tenha um robot, use um copo alto e a varinha mágica).
2. Descasque a manga, retire toda a polpa descartando o caroço e junte ao requeijão.
3. Adicione o açúcar em pó, o mel, a raspa de limão e triture tudo com a lamina trituradora durante 1,30 min./Vel. progressiva 6,7,8,9,10 até obter um creme bastante homogêneo. Com uma espátula baixe o creme que ficou nas paredes do copo e volte a triturar.
4. Depois adicione o iogurte e bata mais um pouco para envolver, programe 1 min./Vel.11 e 12.
5. Por fim distribua a mousse por tacinhas ou copinhos individuais e leve ao frigorífico durante pelo menos 2 horas.
6. Antes de servir triture a 1/2 manga e distribua o puré de manga pelas tacinhas.
7. Decore com pedaços de manga e folhas de hortelã (opcional).

INGREDIENTES

- 250G DE REQUEIJÃO DE VACA (USEI DE MISTURA)
- 1 MANGA MÉDIA + 1/2 MANGA
- 40G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 C. (SOPA) DE MEL
- RASPA DA CASCA DE 1/2 LIMÃO
- 1 IOGURTE NATURAL