



postres

Mousse de gofio de espelta

Ingredientes:

Para: 

- 1/2 l. de nata para montar
- 5 yemas de huevo
- 150 grs. de gofio de espelta comeztier
- 50 grs. de azúcar*
- 2 hojas de gelatina neutra
- Almendras tostadas molidas (opcional)
- Miel de palma (opcional)*

Cómo se hace:

1. Pon las **2 hojas de gelatina** en un cuenco y cúbreelas con agua del tiempo para que se hidraten.
2. En un cazo vierte **la nata, las yemas y el azúcar** y ponlo al fuego hasta que alcance los 85°. Si no tienes un termómetro de repostería no te preocupes, calienta todo a fuego medio durante unos 7 u 8 min. mientras lo vas batiendo con unas varillas para que se mezcle todo bien. Nunca puede hervir y no se puede pegar ni quemar.
3. Una vez alcance la temperatura de 85° (aprox.) retira del fuego y espera a que esté templado. **Incorpora el gofio y las hojas de gelatina** escurridas y mezclalo bien.
4. Vierte en un bol la mezcla, cúbrelo con film transparente y lo metes en la nevera durante unas 12 horas.
5. Pasado este tiempo bátelo con una batidora eléctrica de varillas como si fueras a montar nata, hasta que tenga una textura esponjosa y haya aumentado su volumen.
6. Sirve en copas o vasitos individuales **con picadillo de almendras y un chorrito de miel de palma.**

Nota:

* *La miel de palma es el complemento ideal a este postre, ya que no es muy dulce, puedes añadir más azúcar si eres muy golosa/a. Si no consigues miel de palma, puedes sustituirla por cualquier otra miel o un sirope.*