



Mousse veloce alle nocciole - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - crema pasticcera

Ingredienti:

g 100 di crema pasticcera

g 50 di pasta di nocciole

g 5 di colla di pesce

g 250 di panna montata

amalgamare la crema pasticcera con la pasta di nocciole. Unire a filo la colla di pesce, precedentemente ammorbidita in acqua fredda, strizzata e fatta sciogliere con un poco d'acqua, ed incorporare, mescolando dal basso verso l'alto, la panna montata.

eCucinando.it