



Mousse gelada de maçã

## mousse gelada de maçã

30 min | ★★ | Doce

para 10 pessoas

### ingredientes

1 kg de Maçã Granny Smith

0,5 limão

Canela

Cravinho

30 gr de Becel Cozinha

100 g de açúcar

6 claras

Bagas de Goji.

### modo de preparação (para 10 porções)

para mousse gelada de maçã

1. Descasque e corte as maçãs em bocadinhos, regue com o sumo de limão e junte uma pitada de canela e de cravinho. Leve ao lume com Becel Cozinha e 80 gr de açúcar, deixe cozinhar destapado e sobre lume brando, até as maçãs estarem macias. Deite no copo misturador e bata até obter um creme liso. Deite numa taça.
2. Adicione as claras batidas em castelo bem firme com o restante açúcar e leve ao congelador. Passadas 2 horas mexa o preparado e deixe de novo no congelador. Repita esta operação mais 2 vezes.
3. Na altura de servir, molde a mousse em bolas com uma colher de gelado e sirva polvilhada com canela e bagas de goji.

Saboroso!