



## Mousse de Framboesa

Uma nova sobremesa de fruta com Alpro alternativa às Natas para Bater

### Preparação

1. Reserve algumas framboesas para decoração e coloque as restantes numa liquidificadora com duas colheres de sopa de açúcar em pó, até obter um puré cremoso.
2. Bata a Alpro alternativa às natas para bater com 1 colher de sopa de açúcar em pó até obter uma textura cremosa.
3. Para fazer a mousse, envolva delicadamente metade do puré de framboesa com as natas batidas. Coloque este preparado num copo ou taça à sua escolha e, cuidadosamente, deite o restante puré de framboesa por cima.
4. Cubra o copo ou a taça e coloque no frigorífico durante pelo menos 2 horas ou de um dia para outro. Sirva frio decorado com framboesas e um pouco de hortelã.



4 porções



15min



### Ingredientes

- 125 ml de Alpro alternativa às Natas para Bater
- 250 g de framboesas frescas
- 3 c. de sopa de açúcar em pó
- hortelã q.b.

### Feito com

Alpro Alternativa às Natas para Bater

