

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

Ingredientes:

- 1 lata de Dulce de Leche La Lechera
- ½ litro de Crema para batir Lyncott
- Para decorar: Almendras fileteadas, fruta al gusto, galletas

Preparación:

1. Se mezcla el dulce de leche con la crema hasta que queden bien combinados los dos ingredientes. Se puede hacer en licuadora o batidora. Se refrigera la mezcla, de preferencia toda la noche y al día siguiente se bate la mezcla fría con la batidora usando el batidor globo (varillas) hasta que se espese y quede de consistencia como un puré de papa.
2. Se sirve en copitas y se decora con almendras, fresas, galletas, nueces o lo que se desee- Se sirve frío.