

# MOUSSE DE GOFIO

## INGREDIENTES

6 claras de huevo  
Unas gotas de limón  
Una pizca de sal  
400 g de nata  
1 lata de leche condensada pequeña  
120 g de gofio  
100 g de almendras

## PREPARACIÓN.

Si las almendras las compras crudas, tostarlas a temperatura varoma y velocidad 3 1/2 a 5 durante 2 minutos hasta dorar al gusto. Retirar. Con el vaso bien frío montar las claras a punto de nieve. Para ello poner la mariposa y las claras junto con una pizca de sal y montar unos 2-3 minutos a velocidad 2. (hasta que estén a punto de nieve) . Reservar.

Poner en el vaso el gofio, la leche, la nata y mezclar durante 12-15 segundos a velocidad 5. Añadir las claras en forma envolvente y luego incorporar las almendras lentamente.

Ten en cuenta que las claras deben estar consistentes para que no se bajen.