

Libreta: Postres

Creado: 26/03/2018 21:02

Actualizado: 26/03/2018 23:34

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/turr%6c3%b3n-de-arroz.html>

---

## Mousse de plátano al Cointreau

### INGREDIENTES

- 4 plátanos
- el zumo de una naranja
- el zumo de medio limón
- un brik pequeño de nata
- un poco de azúcar glace
- un poco de Cointreau
- almendras fileteadas

### PREPARACIÓN

Pelar los plátanos y cortarlos en lonchas. Rociarlas inmediatamente con la mezcla de zumo de naranja y de limón.

Batir manualmente la nata sin que quede muy montada. Añadir con cuidado el Cointreau (licor de naranja) y el azúcar glace.

Tostar las almendras fileteadas brevemente en una sartén.

Regar los plátanos con la nata y espolvorear con las almendras.