

## **Mousse di ananas**

Ingredienti :

1 ananas

3 uova

100g di zucchero

50g di farina

Ricetta :

Pela l'ananas togliendo tutti i residui della buccia. Taglia la polpa a cubetti e passala al mix fino ad ottenere una purea.

Separa i tuorli dagli albumi.

Dentro una ciotola versa i tuorli, lo zucchero e la farina poi mescola. Incorpora la purea di ananas.

Metti il tutto in una casseruola e lasciala sul fuoco moderato, mescola fino al primo cenno di ebollizione e poi ritiralala dai fornelli. Lasciala raffreddare.

Monta a neve i bianchi e incorpora la crema d'ananas. Mettila infine in una ciotola e lasciala riposare in frigo per circa tre ore. Servila fredda.