



# MOUSSE DE OREO

## Ingredientes:

- 250GR DE NATA PARA MONTAR
- GALLETAS DE OREO EN POLVO
- 4 HUEVOS
- SIROPE DE CHOCOLATE PARA ADORNAR
- LACASITOS, FRUTA , CEREALES PARA ADORNAR..

## Preparación:

- 1.- Montamos la mitad de la nata con la batidora hasta que tenga consistencia suave.
- 2.- Montamos las claras de huevo a punto de nieve e incorporamos a la nata despacito para que no se bajen .Colocamos en una manga pastelera y reservamos en lugar frío
- 3.- A la otra mitad de la nata le incorporamos las galletas oreo en polvo y después montamos.
- 4.- Montamos las claras de huevo a punto de nieve e incorporamos despacito a la mezcla de nata y galletas oreo .Colocamos en otra manga pastelera y reservamos en frío.
- 5.- Y por último colocamos las recipientes donde vamos a servir la mousse y vamos poniendo con las mangas pasteleras como más nos guste la presentación
- 6.- Adornamos con fruta , cereales, lacasitos, nata, sirope...y
- 7.- listo para comer!!!!!!