



# MOUSSE DE YOGUR DEL PIRINEO CON GALLETA Y NATILLAS

Virginia Martín @viriniamartin\_photo

## INGREDIENTES (6 RACIONES)

### Para las migas de galleta

100 g de harina de trigo sarraceno integral  
75 g de mantequilla bien fría  
50 g de azúcar moreno  
1 pizca de sal  
1/2 cucharadita de canela en polvo  
25 g de copos de avena  
25 g de nueces picadas

### Para las natillas

Natillas de Goshua

### Para la mousse de Yogur del Pirineo

275 g de Yogur del Pirineo de Goshua  
150 g de nata 35% mg bien fría  
2 claras de huevo  
50 g de azúcar glass  
3,5 g de gelatina (1 hoja y 3/4)  
1 pizca de sal



Productos Goshua  
Yogur del Pirineo



Productos Goshua  
Natillas de Vainilla



## PREPARACIÓN

### Para las migas de galleta

- 1 | En un procesador de alimentos incorpora la harina, la mantequilla fría en dados, el azúcar moreno, la pizca de sal y la canela en polvo.
- 2 | Tritura lo justo hasta conseguir unas migas gruesas y añade los copos de avena y las nueces picadas
- 3 | Lleva la mezcla al frigorífico 30 minutos y mientras precalienta el horno 200°C con calor arriba y abajo. Hornea durante 10-12 minutos.
- 4 | Extrae la bandeja del horno y mueve la mezcla mientras la dejamos enfriar.

### Para la mousse de Yogur del Pirineo

- 1 | Hidrata las hojas de gelatina en agua muy fría durante 10 minutos.
- 2 | Mezcla el yogur con el azúcar glass hasta que el azúcar esté disuelto. Reserva.
- 3 | Calienta 50 ml de nata en el microondas y añade las hojas de gelatina bien escurridas. Mezcla con un batidor hasta que estén bien disueltas.
- 4 | Añade las hojas de gelatina disueltas en la nata a la mezcla de yogurt e intégralas bien. Reserva.
- 5 | Monta la nata bien fría y agrega a la mezcla de yogur con movimientos envolventes.
- 6 | Monta las claras de huevo con la pizca de sal y añade a la mezcla anterior con movimientos envolventes.
- 7 | Deja enfriar en nevera al menos 1 hora. Monta el postre con una capa de migas de galleta, capa de natillas y capa de mousse

### Sugerencias

Puedes usar claras de huevo pasteurizadas, 65-70g