


Mousse di Farina bóna

Ricetta di Meret Bissegger, La cucina naturale – Casa Merogusto
Tessin

Ingredienti

- 120 g di Farina bóna 
- 200 g di quark di latte intero Bio
- 120/140 g di zucchero integrale (Mascobado)
- Una piccola presa di sale
- 1,5 dl di panna intera pastorizzata Bio montata

Preparazione

1. Mescolare questi ingredienti. Tenere questa massa in frigo per almeno 30 minuti, finché lo zucchero si sia sciolto; si conserva comunque per molti giorni.
2. Poco prima di servire montare la panna, aggiungere alla base e amalgamare.
3. Servite e gustate questo autentico dessert che rispecchia la cucina naturale del Ticino.

