

# Mousse di anguria e crema di mandorle

---

PREPARAZIONE: **30 min**      COTTURA: **0 min**      DOSI PER: **4 persone**

Volete un dessert super veloce e super facile da preparare, ma fresco e soprattutto gustoso? Ecco un'idea che fa al caso vostro: mousse di anguria con crema di mandorle.

## Ingredienti per 4 persone

- 1 anguria baby
- 2 cucchiaini di malto di riso
- 4 cucchiaini di succo di mela
- 2 cucchiaini rasi di agar agar in polvere
- 4 cucchiaini di crema di mandorle

## Procedimento

1. Taglia a pezzi l'anguria privandola della buccia e dei semi e frulla la polpa insieme al malto di riso.
2. □Versa il composto ottenuto in un pentolino, a parte amalgama l'agar agar in polvere con il succo di mela e poi uniscilo alla polpa di anguria e porta ad ebollizione mescolando.

3. Lascia raffreddare il composto, una volta che è diventato solido, frullalo con il mixer ad immersione e servi in coppette guarnendo con un cucchiaino di crema di mandorle.