

Mousse di agrumi con pinoli e cannella



Ingredienti

- 75 g albumi
- 20 g succo di limone filtrato
- 200 g ricotta
- 2 pizzichi cannella macinata
- 25 g pinoli
- 150 g zucchero
- 20 g succo di arancia filtrato
- 10 g zucchero a velo
- scorzette di agrumi

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 180.66 Kcal**
- **Grassi: 4.66 g**

Preparazione

- Tostare i pinoli in padella e tenere da parte.



- Meringa: sbattere gli albumi e, quando inizieranno a montare, versare lo zucchero in due riprese.



- Lavorare la meringa fino a renderla lucida e soda.



- Sbattere la ricotta con lo zucchero a velo e aromatizzare con il succo degli agrumi e la cannella macinata.
- Incorporare alla meringa la ricotta.



- Dividere la mousse nelle coppe.
- Decorare le coppe con i pinoli tostati e scorze di agrumi.

