



LE RICETTE PARMAREGGIO

## MOUSSE DI MASCARPONE ALLA CANNELLA

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

### INGREDIENTI

- 250g [Mascarpone GranTerre](#)
- 250g panna fresca
- 60g zucchero a velo
- 1 cucchiaino colmo estratto di vaniglia
- 5g cannella
- 1 pizzico di sale
- 1 mini-pandoro
- q.b. frutta secca pralinata
- q.b. zucchero a velo

### DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

TEMPO: 30 minuti

DIFFICOLTA': media

Montare la panna fredda, incorporare il Mascarpone, la cannella, l'estratto di vaniglia e il pizzico di sale.

Amalgamare bene il tutto mescolando con fruste elettriche fino a renderla omogenea.

Servire la mousse con la frutta secca pralinata a piacere e qualche stella di pandoro, spolverare con zucchero a velo.