

la cocina de los golosos

POSTRES · VEGETARIANO

Vasitos de mousse de chocolate Kinder

12 raciones 862 kcal

Ingredientes

VASITOS DE MOUSSE

- **400 ml** de nata para montar
- **150 gr** queso cremoso
- **200 gr** de chocolate Kinder Maxi
- **400 gr** chocolate negro de cobertura

VASITOS DE CHOCOLATE

- **400 gr** chocolate negro de cobertura
- Vasitos de papel

DECORACIÓN HALLOWEEN

- Chocolate blanco de cobertura
- Chocolate negro de cobertura
- Galletas tipo Oreo
- Nata montada
- Colorante verde
- Palillos de pan
- Palillos tipo mikado
- Gominolas gusanos
- Ojos de caramelo

Elaboración

VASITOS DE MOUSSE

1. Fundimos el chocolate Kinder bien al baño maría o bien al microondas
2. Lo dejamos enfriar y lo mezclamos con el queso cremoso
3. Montamos la nata y la añadimos a la crema de queso y chocolate de modo envolvente

VASITOS DE CHOCOLATE

4. Usamos vasos de cartón desechables, les damos un corte y los pegamos con cinta adhesiva para que sea más fácil desmoldar una vez endurecido el chocolate
5. Fundimos el chocolate y ponemos una capa no muy gruesa dentro que cubra todo el vaso, y lo llevamos 10 minutos al congelador
6. Una vez endurecido ponemos una segunda capa y de nuevo al congelador
7. Retiramos el vaso con cuidado y tendríamos los vasitos listos
8. Los llenamos con la mousse y decoramos al gusto

POR RACIÓN	9,6 g Proteínas	58 g Grasas	74 g Hidratos	7 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos