HerZechef 👆




POSTRES · VEGETARIANO

# Mousse de Kinder Bueno

4h · 4 raciones · 236 kcal

## Ingredientes

- **2 hojas** de gelatina
- **200ml** de nata líquida
- **100 gr** de crema de avellana

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 3,8 g |
| Grasas | 17 g |
| Hidratos | 16 g |
| Fibra | 0,9 g |

## Elaboración

1. Poner en agua fría un par de hojas de gelatina
2. Cuando esté blandita, disolverla en una pequeña cantidad de nata caliente
3. Mezclarla con el resto de la nata líquida, que se monta con varillas
4. Las varillas, la nata y el bol deben estar muy fríos para que todo monte rápido y bien
5. Mezclar la crema de avellana con la nata montada con movimientos envolventes hasta obtener una mezcla homogénea
6. Verter la mezcla en el recipiente donde se vaya a presentar el postre
7. Reservar en el frigorífico para que cuaje al menos unas 4 horas
8. Decorar con trocitos de chocolatinas Kinder

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto