Maria



POSTRES · VEGETARIANO

Mousse de cacao con mascarpone

20min · 1 ración · 969 kcal

Ingredientes

- **125 g** queso mascarpone
- **125 g** nata 35%
- **2** chdtas cacao
- **1** chdta eritritol
- **1** chdta esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	**9,2 g**
Grasas	**100 g**
Hidratos	**13 g**
Fibra	**1,7 g**

Elaboración

1. Mezclar con una espátula el mascarpone, el cacao, el eritritol y la esencia de vainilla
2. Montar la nata y añadir a la mezcla
3. Volver a mezclar hasta que se integre todo
4. Poner en un vasito y decorar con cacao espolvoreado
5. Reposar en nevera 20 min

RECOMENDACIONES

Es súper rápida de hacer, con pocos ingredientes y sin azúcar.

Hecho con CookNest

