Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Mousse de chocolate blanco con galletas

+4h · 4 raciones · 527 kcal

Ingredientes

- 200 gr de chocolate blanco
- 200 ml de nata líquida para montar
- 8 galletas tipo María
- 1 cucharada de mantequilla
- Frutos rojos (yo elegí frambuesa)

POR RACIÓN

Proteínas	5,3 g
Grasas	38 g
Hidratos	44 g
Fibra	1,8 g

Elaboración

1. Lo primero que tenemos que hacer es verter la nata en un recipiente hondo y dejar enfriar en la nevera durante 1 hora aproximadamente.
2. Troceamos el chocolate y derretimos al baño María o en el microondas, hasta que quede líquido y sin trocitos.
3. Sacamos la nata que teníamos reservada y la montamos con la ayuda de unas varillas eléctricas o un tenedor. Iremos batiendo hasta que la nata empiece a coger forma y empiece a subir. Pasados unos minutos veremos que ya empieza a coger textura y ya no está líquida.
4. Integramos poco a poco el chocolate con la nata mientras seguimos removiendo.
5. Para la base tendremos que derretir un poco de mantequilla y triturar las galletas.
6. Mezclamos bien la mantequilla con las galletas y lo ponemos en un recipiente, tipo vasitos de cristal.
7. Añadimos la mezcla del chocolate con la nata montada sobre las galletas.
8. Tapamos con papel film transparente y dejamos enfriar en la nevera durante al menos 8 horas.
9. Antes de servir decoramos con frutos rojos. Yo elegí frambuesa y le da muy buen sabor.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta