Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Mousse de chocolate blanco y mango

+4h · 3 raciones · 591 kcal

Ingredientes

- **200 gr** de chocolate blanco favorito
- **200 ml** de nata líquida para montar
- **1/4** de mango

POR RACIÓN

Proteínas	**5,5 g**
Grasas	**44 g**
Hidratos	**44 g**
Fibra	**0,3 g**

Elaboración

1. Vertemos la nata en un recipiente y dejamos enfriar en la nevera durante 1 hora aproximadamente.
2. Troceamos el chocolate y añadimos 1/4 de la nata (40-50 ml aprox). Derretimos en el microondas poco más de un minuto, parando y removiendo cada 30 segundos, hasta que quede totalmente líquido.
3. Sacamos la nata que teníamos reservada (unos 160 ml) y la montamos con la ayuda de unas varillas (si son eléctricas mejor). Iremos batiendo unos 2 minutos hasta que la nata empiece a coger forma y empiece a subir, pero que no se monte del todo.
4. Integramos poco a poco el chocolate con la nata usando una espátula y removiendo con movimientos envolventes.
5. Añadimos la mezcla del chocolate y la nata en unos tarritos o vasitos de cristal.
6. Por último tapamos con papel film transparente y dejamos enfriar en la nevera durante al menos 5 horas. Antes de servir ponemos encima el mango troceado.

RECOMENDACIONES

El creador usó unos vasitos de yogur para servir la mousse.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta