

POSTRES · VEGANO

Mousse de chocolate con 2 ingredientes

4h · 4 raciones · 134 kcal

Ingredientes

100 gramos de chocolate negro para postres (52% de cacao)

150 gramos de agua caliente

POR RACIÓN

Proteínas	1,4 g
Grasas	7,9 g
Hidratos	14 g
Fibra	1,8 g

Elaboración

1. Trocea el chocolate y ponlo en el procesador de alimentos
2. Vierte el agua caliente sobre el chocolate
3. Cierra el procesador y tritura durante unos minutos
4. Vierte el contenido sobre un recipiente o varios vasitos individuales
5. Mete en el frigorífico y espera al menos 4 horas para que cuaje
6. Saca del frigorífico en el momento de comerla

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier