XEF DE CASA



POSTRES · VEGETARIANO

Mousse explosión de donuts y Kinder

3h · 6 raciones · 697 kcal

Ingredientes

- **250 g** queso crema
- **200 ml** nata para montar
- **2**–3 Donuts
- **150 g** galletas tipo Simpson
- **60 g** mantequilla derretida
- **150**–200 g chocolate Kinder

POR RACIÓN

Proteínas	**8,9 g**
Grasas	**53 g**
Hidratos	**47 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. Añade nata y mézclala con el queso crema hasta que quede suave y aireado.
2. Tritura los Donuts y añádelos a la mezcla. Aquí empieza la magia.
3. Tritura las galletas y mézclalas con la mantequilla derretida para hacer la base. Presiona y reserva en frío.
4. Funde el chocolate Kinder.
5. Empieza a montar capas:
6. Base crujiente, mousse de Donuts, chocolate Kinder y repite.
7. Lleva a la nevera mínimo 3 horas para que coja cuerpo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa