

Mousse de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-de-chocolate>

Preparación

Colocar el chocolate junto con la manteca en un bol a Baño de María y derretir Incorporar la mitad del azúcar a las yemas. Llevar al fuego y realizar un sabayón (que la mezcla espese). Agregar al chocolate fundido. Por último incorporar la claras batidas a nieve con el resto del azúcar. Servir en copas y llevar a la heladera.

▣ **Tip para la receta**

Puede hacer una base de galletitas húmedas para presentarlo mejor.



Ingredientes

- 250 gramo/s Chocolate para taza
- 100 gramo/s Manteca
- 100 gramo/s Azúcar
- 6 Huevos

Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces