

Mousse light de chocolate



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

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

Preparación

Disolver el polvo para postre y la fécula en medio vaso de leche fría y llevar el resto de la leche al fuego. Cuando comience a hervir agregar el preparado anterior y revolver hasta que espese. Apagar el fuego y revolver de vez en cuando mientras se enfría. Disolver la gelatina en muy poca cantidad de agua fría y dejar hidratar durante 5 minutos. Calentar a baño María o en microondas hasta que se disuelva totalmente. Batir las claras a punto nieve e incorporarles la gelatina lentamente mientras se continúa batiendo con batidor eléctrico. Verter sobre la preparación de postre y mezclar en forma envolvente. Colocar en recipientes individuales y llevar a la heladera hasta el momento de servir. Disfrute!



Ingredientes

- 1 caja/es Postre de Chocolate light (tipo Royal)
- 1 litro/s Leche descremada
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 3 Claras de huevo
- 14 gramo/s Gelatina sin sabor

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Postre, Dulces