

Vasitos Mousse de chocolate

por Zenx



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Azúcar

País: España

Ingredientes

85 gr. de chocolate con leche

50 ml. de leche entera

100 ml. de nata

Preparación

- Cortar el chocolate en trozos grandes con un cuchillo y fundirlo en la leche a fuego lento. Dejar enfriar la mezcla durante aproximadamente una hora.
- Batir la nata a punto de nieve. Mezclarla con el chocolate y someterlo a unas 3 ó 4 horas de frío.
- Verter la mousse en vasitos pequeños y decorar al gusto con fruta o servir con vainilla.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259540/vasitos-mousse-de-chocolate/>