

Mousse de chocolate con leche



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 175 g. de Chocolate con leche
- 30 g. de Mantequilla
- 4 Huevos
- 80 g. de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Deshaz el chocolate y la mantequilla al baño maría removiendo con cuidado. Una vez deshecho, añade el azúcar, mezcla bien y deja templar. Separa las claras de las yemas e incorpora las últimas (poco a poco y sin dejar de remover) a la mezcla de chocolate y mantequilla. Monta las claras a punto de nieve y añade una porción de éstas al chocolate, mezclando suavemente. Vierte la mezcla sobre el resto de las claras y vuelve a mezclar con movimientos suaves y envolventes. Reparte la mousse en copas e introdúcelas en el frigorífico 2 horas.