# Mousse de chocolate con leche

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

**Creador:** Irene Delafú

**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.