



MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 175 g de chocolate de cobertura
- 50 ml de leche desnatada
- 75 g de mantequilla
- 4 unidades de huevo
- 50 g de azúcar
- 50 ml de ron o coñac

LA PREPARACIÓN

- Pon a fuego suave un cazo con la leche y el chocolate a trozos pequeños. Cuando el chocolate se haya derretido, retira del fuego y agrega la mantequilla, también a trocitos y el ron o coñac.
- Bate bien las yemas con el azúcar en un cuenco, agrega el chocolate y mézclalo todo bien. Deja enfriar.
- Bate las calaras a punto de nieve.
- Cuando la mezcla del chocolate esté fría, incorpora las claras muy suavemente sin romper la espuma, removiendo con mucho cuidado con movimiento envolventes, hasta que el color de la mezcla quede bien igualado.
- Reparte la mousse en cuencos individuales y déjalos enfriar en la nevera al menos 2 horas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 34 g	Grasas 34.1 g
Kcal 522	Proteínas 9 g