

- Mousse de chocolate fácil -



INGREDIENTES

½ TAZA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO

½ LATA (187 G) DE LECHE CONDENSADA

200 ML DE CREMA PARA BATIR

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

½ TAZA DE FRAMBUESAS PARA DECORAR

CHOCOLATE SEMIAMARGO AL GUSTO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. DERRITE EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS, RECUERDA REVOLVER ENTRE CADA INTERVALO Y REPITE HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE DERRETIDO.
2. AÑADE LA LECHE CONDENSADA Y REVUELVE DE MANERA ENVOLVENTE HASTA QUE AMBOS INGREDIENTES ESTÉN BIEN INTEGRADOS.
3. AGREGA LA COCOA POSTRELICIOSO Y VUELVE A MEZCLAR HASTA QUE SE INTEGRE.
4. EN OTRO RECIPIENTE MONTA LA CREMA PARA BATIR A PUNTO MEDIO, LUEGO VIERTES EN FORMA DE HILO LA MEZCLA DE CHOCOLATE E INTÉGRALA DE FORMA ENVOLVENTE. TIP POSTRELICIOSO: SI TU MEZCLA DE CHOCOLATE SE ESPESÓ MIENTRAS MONTABAS LA CREMA BASTA CON METERLA AL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 5 SEGUNDOS HASTA QUE RECUPERE LA CONSISTENCIA FLUIDA Y QUE SEA MÁS FÁCIL INTEGRARLA A LA CREMA.
5. VIÉRTELO EN RECIPIENTES INDIVIDUALES Y REFRIGERA DE 2 A 3 HORAS.
- 6.

DECORA CON ALGUNAS FRAMBUESAS Y RALLA CHOCOLATE SEMIAMARGO SOBRE ELLAS.