Mousse de chocolate

Cooking Service

——— Receta Saludable ———

4 porciones | Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **250 gr** queso blanco descremado
- ✔ **3 uni** claras
- ✔ **7 gr** gelatina
- ✔ **50 cc** agua
- ✔ **6 cdas** cacao 80 %
- ✔ **1 cdita** cafe instantaneo
- ✔ **3 cdas** edulcorante

Preparación

1. Mezclar el queso blanco, chocolate, café y el edulcorante.
2. Batir las claras a nieve.
3. Hidratar la gelatina en el agua y calentar a baño maria o microondas (sin quemarla) Incorporarla a las claras batidas en forma de hilo.
4. Volcar las claras a la preparación del queso blanco e integrarlas en formar envolvente. Enfriar sin frezer y servir.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038