



Mousse de chocolate blanco con crema batida

Mousse de chocolate blanco con crema batida

Mas recetas Mousse en <http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php>

Ingredientes:

1 sobre de crema batida, 1/2 taza de leche, 250gr. de chocolate blanco para cobertura, 1 cucharadita de mantequilla sin sal, 4 cucharadas de azúcar glass (pulverizada), cerezas.

Pasos a seguir:

- 1) Poner al Baño María los 250gr. de chocolate.
- 2) Ponerle la cucharadita de mantequilla y revolver hasta que esté disuelto.
- 3) Dejar que repose y ponerlo en las copas.
- 4) En un bol (recipiente) poner la leche, una cucharadita del jugo de la cerezas en conservas, la crema batida y el azúcar glass. Batirlo todo con la batidora hasta que se forme pastosa.
- 5) Ponerlo en las copas ya con chocolate y dejar en la nevera durante 2 minutos.
- 6) Decorar con las cerezas y a comer.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/mousse/mousse-de-chocolate-blanco-con-crema-batida-253.php>