



MOUSSE CREMOSO DE AVELLANA

Ingredientes:

Mousse de chocolate con nuez y avellana

(8-10 porciones)

750 ml de leche

500 ml de crema acida

200 ml de leche condensada

200 gr de crema de avellana

150 g de chocolate amargo, fundido

6 piezas de chocolates redondos de crema de avellana y nuez

2 cucharadas de grenetina hidratada en 3/4 taza de agua y disuelta en el microondas

200 ml de crema para batir

2 cucharadas de cocoa en polvo

Más chocolates redondos para decorar la mousse

Licua la leche con la crema, la leche condensada, crema de avellana, el chocolate amargo fundido más 6 chocolates redondos de crema de avellana y nuez.

Agrega en forma de hilo cuando estén en marcha la licuadora la galletina previamente hidratada y disuelta. De esta mezcla guarda 1/4 y agrega la cocoa en polvo. Vierte sobre un molde de gelatina ligeramente engrasado y congela hasta que cuaje.

Una vez cuajada, agrega el resto de la mezcla. Regresa al refrigerador y deja cuajar por completo.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Si la mousse se cuaja, calienta un poco dentro del microondas y volverá a su forma líquida.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8