



CUCINO A MODO MIO.IT

Mousse al Cioccolato Bianco

Questa ricetta **facile** e **veloce** della **mousse** al cioccolato **bianco** si presta benissimo per la preparazione di **torte** e **dessert**, puoi utilizzarla per fare dei dolci al bicchiere, per riempire dei **bignè** e tante altre preparazioni che puoi **sbizzarrire** la tua **immaginazione**. Da **provare** spolverata con della **paprika** o in bicchiere alternata a una **marmellata** di frutti di bosco.

Senza **Glutine**

VEGETARIANO



3
Porzioni



10 min.
Preparazione



5 min.
Cottura

Ingredienti

100 GR	CIOCCOLATO BIANCO
100 GR	LATTE
150 GR	PANNA MONTATA
6 GR	GELATINA

Procedimento

1

METTI LA GELATINA IN AMMOLLO IN ACQUA FREDDA, TAGLIA IL CIOCCOLATO A PEZZETTINI, SCALDA IL LATTE IN UN PENTOLINO FINO A 82 °C

2

QUANDO IL LATTE E' PRONTO AGGIUNGI IL CIOCCOLATO E LA GELATINA E MESCOLA PER SCIogliere TUTTO, FAI RAFFREDDARE IL TUTTO FINO A 35 °C

3

A QUESTO PUNTO PUOI AGGIUNGERE LA PANNA MONTATA UN PO ALLA VOLTA, VERSARE NEI STAMPI E LASCIA RAFFREDDARE IN FRIGO ALMENO 2 ORE.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
356	5,10 gr	22,79 gr	26,98 gr