MOUSE DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Ingredientes para 4 personas

- 5 Huevos
- 125 gramos de Mantequilla
- 2 cucharadas de Leche entera
- 25 gramos de Almendras en tiras
- 200 gramos de Chocolate negro, tableta 70%

Preparación

1) Mezclar 100 gr. mantequilla con el azúcar hasta que quede una mezcla esponjosa. Añadir las yemas una a una batiendo bien

2) Cortar el chocolate y en un cazo ponerlo al fuego con 25 gr de mantequilla y la leche. Fundirlo con cuidado hasta que quede una masa fina. Mezclarlo poco a poco con la mantequilla y el azúcar

3) Batir las claras a punto de nieve y mezclarlas de una manera envolvente con la crema obtenida anteriormente. Refrigerar y servir al cabo de 2 horas, decorada con las almendras en tiras

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 637,59 Kcal.; Proteínas: 13,43 g; Hidratos de carbono: 22,79 g; Grasas: 54,74 g;

Comentario nutricional

Valor energético: 669.5 Kcal.; Proteínas: 11.2g; Hidratos de carbono: 256.3g; Grasas: 178.6g;