

boletín fiestafacil



Cenefa cine



Claqueta cine



nuestras
tiendas



Más ideas en
revista on-line

Mousse de chocolate

Nada expresa mejor romance y amor que el chocolate, y no tiene por qué limitarse a San Valentín. ¡Siempre es un buen momento para disfrutar de una mousse ligera y cremosa!

Para aprox. 4-6 personas (según apetito), necesitas:
200g de chocolate para fundir
4 huevos, separando la yema de la clara
100g de mantequilla reblandecida
2 cucharaditas de azúcar

Derrete el chocolate al baño maría, o en una cacerola pequeña y gruesa (removiendo en todo momento, ya que es muy fácil que se queme). Añade las yemas de los huevos, una por una batiendo. Con la primera el chocolate derretido se pondrá muy duro pero sigue batiendo, se soltará. Luego añade la mantequilla, y bate hasta conseguir una masa homogénea y brillante.

Monta las claras hasta que estén blancas y firmes. Añade el azúcar y bate un poco más. Incorpora la mezcla de chocolate, hasta conseguir una espuma achocolatada y lisa.

Vierte en un bol grande o en cuatro pequeños, y deja en la nevera durante por lo menos 5 horas.

¡Disfrútala con alguien especial!

OFERTAS



Invitaciones
smoking



Decorados pared
Elvis

franquicias