

Receta de Mousse de Chocolate Negro - Lia Faria



Para 4 porciones:

INGREDIENTES

- 200 g de barra de chocolate negro
- 20 g de aceite de coco
- 6 huevos
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

- En un bol, colocar el chocolate y el aceite de coco. Llevar a fundir, al baño María.
- Aparte, batir las claras a punto de nieve y añadir una pizca de sal.
- Una vez fundidos el chocolate y el aceite de coco, añadir las yemas de huevo y remover.
- Añadir las claras de huevo batidas a la mezcla anterior e incorporarlas suavemente.
- Colocar en tazas pequeños.
- Poner en el frigorífico durante al menos 2 horas.

¡Buen provecho! 😊