



# Recetas

## MOUSE DE CHOCOLATE

---



### INGREDIENTES

- 2 potes de queso blanco descremado
- 1 pote de crema de leche
- 100 gramos de chocolate
- 5 claras
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de gelatina sin sabor

### PROCEDIMIENTO

- Batir la crema de leche a medio punto y agregar el queso crema y el chocolate derretido, la gelatina sin sabor previamente hidratada y al último las claras batidas a nieve con el azúcar.
- Colocar en moldes individuales y enfriar por el término de 2 horas.