



MOUSSE DE CREMA DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=QXFahaY7QHw>

Ingredientes:

750 ml de nata para montar
50 gramos de azúcar
250 ml de crema de chocolate sin gluten



Vertemos 750 ml de nata para montar en un bol de cristal. Truco: cuanto más fría esté la nata mejor.



Añadimos 50 gr de azúcar y lo batimos hasta el punto de nieve. Sabremos que está lista cuando podamos dar la vuelta al bol sin que se caiga.



Reservamos una tercera parte de la nata para decorar posteriormente.



Mezclamos la nata que quede en el bol con 250 ml de crema de chocolate sin gluten con movimientos envolventes para no deshacer la nata.



Metemos la mezcla en una manga pastelera. Puedes ayudarte con un vaso. Servimos nuestra mezcla en un vaso para presentarla.



Decoramos con la nata sobrante por encima... ¡y listo! Un postre sin gluten fácil y rápido, ideal para toda la familia.

glotoness
sin gluten