

- Mousse de doble chocolate sin horno -



INGREDIENTES

PARA LA BASE:

6 COOKIES AND CREAM TRITURADAS

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

PARA LA PRIMERA CREMA DE CHOCOLATE:

30 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

30 GRAMOS DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

PARA LA SEGUNDA CREMA DE CHOCOLATE:

½ TAZA DE LECHE CALIENTE

4 CUCHARADAS DE FÉCULA DE MAÍZ

1 CUCHARADA DE COCOA POSTRELICIOSO

AZÚCAR AL GUSTO

MALVAVISCOS MINI (OPCIONALES)

PROCEDIMIENTO

PARA LA BASE:

1. MEZCLA LAS GALLETAS TRITURADAS CON LA MANTEQUILLA PARA FORMAR UNA MASITA.
2. COLÓCALA EN UNA COPA O VASO, APLÁNALA Y REFRIGERA MIENTRAS PREPARAS LAS CREMAS DE CHOCOLATE.

PARA LA PRIMERA CREMA DE CHOCOLATE:

1. EN UN BOWL COLOCA EL QUESO, LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO. ACRÉMALOS CON UNA BATIDORA HASTA TENER UNA CONSISTENCIA SUAVE.
2. AGREGA LA COCOA POSTRELICIOSO Y SIGUE BATIENDO HASTA QUE ESTÉ BIEN INTEGRADA.
3. COLOCA LA MEZCLA SOBRE LA BASE DE GALLETAS Y REFRIGERA DE NUEVO.

PARA LA SEGUNDA CREMA DE CHOCOLATE:

1. DISUELVE LA FÉCULA DE MAÍZ EN LA LECHE CALIENTE.
2. AGREGA LA COCOA POSTRELICIOSO Y AZÚCAR AL GUSTO E INTÉGRALO TODO.

3. CALIENTA LA MEZCLA EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 15 SEGUNDOS HASTA TENER UNA MEZCLA ESPESA.

4. COLÓCALA SOBRE LAS OTRAS DOS CAPAS Y REFRIGERA POR ALGUNOS MINUTOS MÁS.

5, DECORA CON MALVAVISCOS MINI O TU TOPPING FAVORITO.