
Oct 19, 2017 | Escrito por Zenaida Mercado | 0

Foto: Archivo

Uno de los productos emblema por el que Venezuela es reconocida en todo el mundo es, sin duda, el chocolate. Aromático, cremoso y de un sabor único, es el ingrediente principal de cientos de recetas; pero hoy te damos una tan sencilla que estará lista en cuestión de minutos. Atrévete a hacer esta mousse de chocolate con dos ingredientes.

¿Qué lleva?

- 200 gramos de chocolate (mejor si tiene 70% de cacao)
- Agua

Paso a paso

1. La clave para lograr la textura correcta es calentar el agua primero en una olla. Luego añade el chocolate cortado en cuadritos.
2. Espera a que se derrita la mayor cantidad posible.
3. Después, con un batidor ve removiendo enérgicamente hasta que la mezcla espese; de lo contrario será una mera salsa de chocolate.
4. Si gustas puedes echarle una pizca de canela o alguna otra especia.
5. Trasvasa a los vasos y espera que cuajen; solo les llevará unos 20 minutos en la nevera.

Igualmente, lo puedes servir en un bol a modo de dip. Y como acompañantes, hay varias opciones: puedes hacer una selección de frutas fresca; por ejemplo cambures, fresas, melón o piña. También, para consentirte sin ningún remordimiento, algunas galletas dulces, otras saladas y unos trozos de queso.

Contenido Relacionado: [Aprenda a preparar un mousse de mango](#) [1]

Categoría:

- [Variedades](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: Receta

Del dia: No

Créditos: Revista EME

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-un-rico-mousse-de-chocolate>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/aprenda-preparar-un-mousse-de-mango>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>