

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al cioccolato

di: *Danita*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

LATTE CONDENSATO 60 gr

LATTE 40 ml

PANNA 100 gr

DISCO DI PAN DI SPAGNA

PRECONFEZIONATO 1

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato.

Unite il latte ed il latte condensato e mescolare.



2



3

In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna.

Nel bicchierini monoporzioe mettete poco pan di spagna bagnato con poco latte.

Coprite con la panna e con la mousse.



4



5