



## Mousse de Nutella

Chocolate, Navidad, Nutella

### Ingredientes

- 120 mililitros (1/2 taza) de agua caliente
- 4 cucharadas (30 gramos) de cacao en polvo sin azúcar
- 260 gramos (1 1/2 tazas) de chocolate oscuro, derretido
- 480 mililitros (2 tazas) de crema de leche tipo Chantilly, fría
- 2 cucharadas de azúcar
- 100 gramos (1/3 taza) de Nutella

### Preparación

- En un bowl pequeño, unir el cacao y el agua caliente hasta que el primero se disuelva. Apartar.
- En un bowl grande apto para batidora, batir la crema de leche junto con el azúcar hasta que se hagan picos y la textura sea fuerte y cremosa.
- Mezclar, en un bowl aparte y con la ayuda de un batidor manual, la Nutella, el chocolate derretido y la mezcla de agua y cacao hasta que se unan y formen una mezcla homogénea.
- Agregar la mitad de esta mezcla de chocolates al bowl donde está la crema batida y batir en velocidad baja hasta que todo se haya unido. En este momento agregar la mitad restante y seguir batiendo en velocidad baja hasta tener una mezcla homogénea y no se vean restos blancos.
- Servir al gusto.
- Se puede guardar hasta por 2 semanas en la nevera o refrigerador en un recipiente hermético.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/170>