RECETAS

Mousse con Nutella®

Fácil | 4 Porciones | 15 Minutos

INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

30 g de crema batida

60 g de Nutella® (15 g/porción)

80 g de merengue desmenuzado

4 mini merengues

Frutos del bosque

Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

ELABORACIÓN

1 Prepara una mezcla cremosa mezclando 40 g de Nutella® con 30 g de nata montada.

2 Llena el fondo de los moldes o tazas individuales con una capa de merengue desmenuzado y añade la crema de Nutella® en la parte superior. Colócalo en la nevera al menos 2 horas. Adorna con los 20 g restantes de Nutella® usando una manga pastelera. Decóralo con mini merengues y frutas silvestres a tu gusto.

Para disfrutarlo a cámara lenta. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

La mousse es un postre que contiene pequeñas burbujas de aire que le dan una textura espumosa, muy ligera e increíblemente cremosa. Puede tener todo tipo de sabores según los ingredientes. En nuestra opinión, la más deliciosa, por supuesto, es la **mousse con Nutella®**.