

RECETA

Mousse con Nutella®

Fácil

4 Porciones

15 min



INGREDIENTES

PARA 4 RACIONES

30 g de nata montada

60 g de Nutella® (15 g/ración)

80 g de merengue desmenuzado

4 minimerengues

Frutas del bosque



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN



1

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



2

Rellena la base de unos moldes individuales o copas con una capa de merengue desmenuzado y añade encima la crema de Nutella®. Déjalos en la nevera durante al menos 2 horas. Decóralos con los 20 g de Nutella® restantes, utilizando una manga pastelera. Decora con unos minimerengues y frutas del bosque al gusto.

Para saborear a cámara lenta. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

En la mousse, las burbujitas de aire le confieren una textura esponjosa, muy ligera e increíblemente cremosa. Admite todo tipo de sabores, solo depende de los ingredientes que se utilicen. En nuestra opinión, la mejor es sin duda la mousse de Nutella®.