

RECETA

Mousse con Nutella®

Fácil

4 Porciones

15 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

30g de crema batida

60g de Nutella® (15g/porción)

80g de merengue desmenuzado

4 mini merengues

Frutas del bosque



Para preparar esta
deliciosa receta, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!

PROCEDIMIENTO



1

Prepara un mousse mezclando 40g de Nutella® y 30g de nata montada.



2

Coloca en la parte inferior de los vasos una capa de merengue desmenuzado y a continuación añade el mousse de Nutella® que has elaborado antes. Deja reposar en el refrigerados durante dos horas como mínimo. Decora los 20g restantes de Nutella® usando una manga pastelera. Decora el plato con los minimerengues y las frutas del bosque.

Para saborear lentamente. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

La mousse es un postre que contiene pequeñas burbujas de aire que le confieren su textura esponjosa, ligera e increíblemente cremosa. Puede elaborarse en multitud de sabores dependiendo de los ingredientes que se utilicen. Pero la mejor de todas es la que está hecha con Nutella®.