



Mousse de polvorín y chocolate

Descripción

default watermark



Un postre que podemos hacer como aprovechamiento de esos polvorones que ha quedado en la despensa, o como postre para las fiestas de Navidad dándole un toque distinto a los polvorones.

Otras mousses distintas:

[Mousse de turrón](#) , [Mousse de pi  za](#) , [Mousse de chocolate y yogur](#) , [Gelatina de mango y mousse de chocolate blanco](#) , [Tarta mousse de turrón de Jijona](#) , [Tarta mousse de chocolate negro](#) .

Ingredientes: (Según tamaño de los vasitos 12 unidades)

- 480 gr de yogur natural (4 yogures de 120 gr).
- 250 gr de chocolate intenso.
- 30 gr de azúcar.
- 400 ml de nata para montar.
- 6 polvorones.
- 4 claras de huevo talla L.
- 8 hojas de gelatina neutra.
- 1 chorro generoso de aceite de oliva suave.
- Para decorar almendras crocantes, laminadas? Opcional.

Preparación:

Escogemos los vasitos o recipientes, reservamos.

Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría y reservamos.

En un cazo calentamos la nata y el azúcar. Una vez caliente retiramos del fuego y añadimos las hojas de gelatina bien escurridas, mezclamos hasta que se disuelva y reservamos.

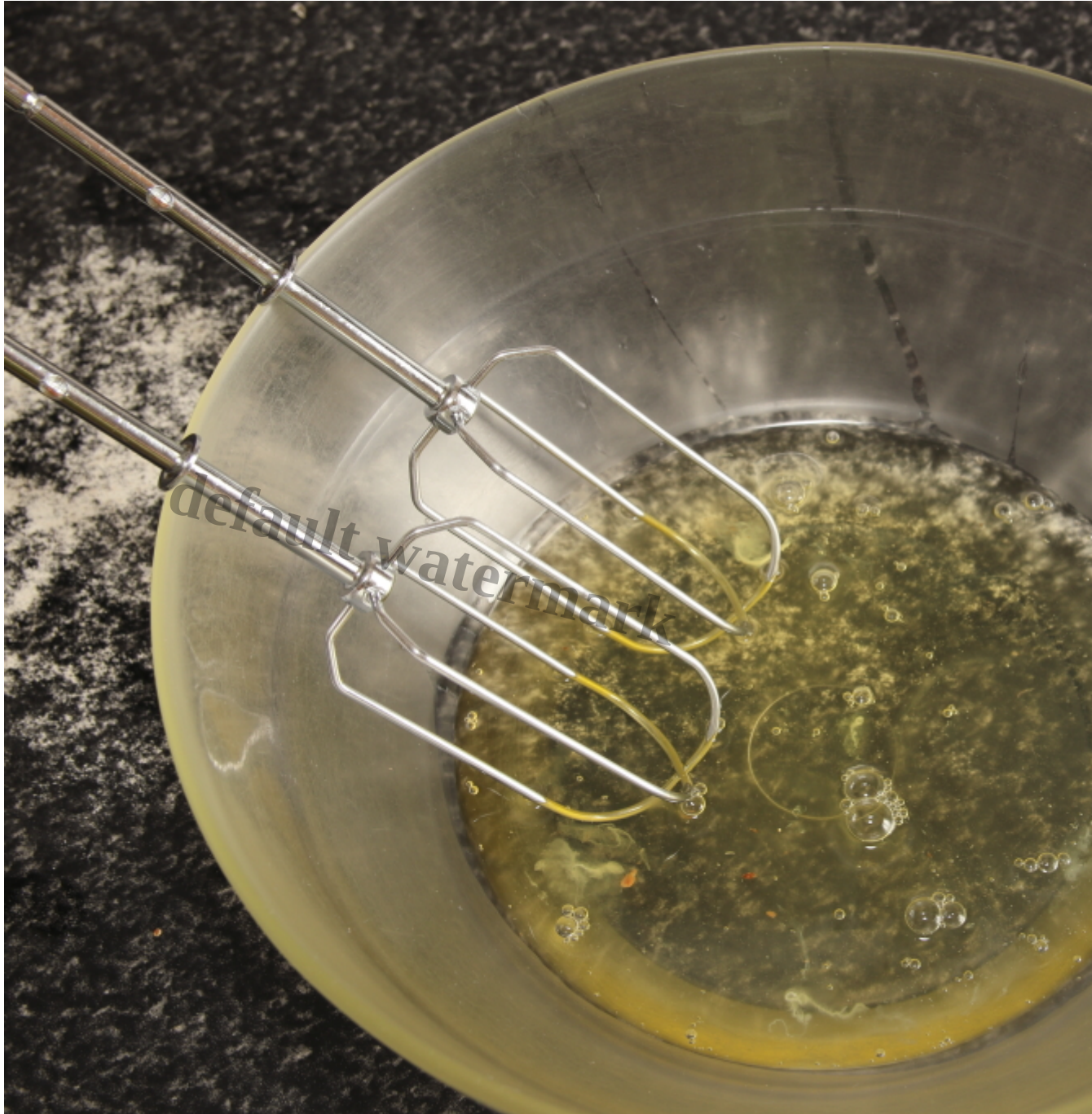


En un bol amplio desmenuzamos los polvorones, echamos los yogures y la mezcla de la nata con la gelatina, mezclamos bien hasta que quede todo bien integrado.





En otro bol montamos a punto de nieve las claras con ayuda de las varillas eléctricas y las añadimos a la mezcla de los polvorones, removemos con movimientos envolventes y pasamos la mousse a los recipientes elegidos.





Llevamos al frigorífico un rato hasta que cuaje la superficie.

En un bol fundimos el chocolate con el chorro generoso de aceite en el microondas. Una vez fundido vertemos una capa sobre las mousses y reservamos en la nevera una hora.



Sacamos, decoramos con las almendras crocantes yâ?¡ Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Es conveniente hacerla de vÃspera para que cuaje bien, aunque cubriremos con la capa de chocolate como una hora antes de servir.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Chocolate
2. Mantecados
3. Polvorones
4. Postres
5. Postres sin horno
6. Recetas navideñas y festivas
7. Recetas sin horno

Fecha de creación

diciembre 13, 2024

Autor

admin

default watermark