



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	281 Kcal
Proteínas:	7.6 g
Grasa Total:	15.5 g
Colesterol:	83.7 mg
H. de Carbono:	27.6 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	138 mg

MOUSSE DE CHOCOLATE IDEAL

Ingredientes

- ½ Litro de leche líquida
- ½ Taza de azúcar
- 1 Ramita de canela
- 1 Cascarita pequeña de naranjas
- 3 Yemas
- 2 Cucharadas de maicena
- 2 chocolates milk NESTLE® cortado en pequeños trozos
- 2 hojas de colapez previamente hidratadas en agua fría.
- 1 leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)

Preparación

1.- Junta en una cacerola $\frac{3}{4}$ partes de la leche líquida con el azúcar, la canela y cascarita de naranjas. Lleva a fuego y calienta removiendo de vez en cuando hasta que hierva. Mientras junta el resto de la leche que apartaste en un comienzo y agrega las yemas de huevo y la maicena, revuelve hasta homogenizar los ingredientes.

2.- Una vez que la leche en la cacerola hierva, agrega la maicena con las yemas disueltas de una vez y cocina revolviendo constantemente hasta que la preparación vuelva a hervir y la textura de la crema espese durante 15 segundos. Retira del fuego y de inmediato agrega las dos tabletas de chocolate milk NESTLÉ®. Remueve constantemente hasta derretir el chocolate en la crema.

3.- Agrega las hojas de colapez escurridas y remueve hasta que el calor de la crema las disuelva. Entibia la preparación para finalmente agrega la LECHE EVAPORADA IDEAL NESTLÉ® previamente batida a espuma, esto hazlo con suaves movimientos envolventes hasta integrar. Vierte la preparación sobre moldes individuales y refrigera durante 1 hora. Una vez listo, retíralos del refrigerador y sívelos acompañados de una salsa que más te guste.