

Mousse de chocolate



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 taza de chocolate amargo

1 naranja (ralladura y jugo)

¼ de taza de Clara de Huevo San Juan

1 cucharada de grenetina

Preparación

Derretir el chocolate a baño María. Agregar la grenetina al jugo de naranja y dejar 5 minutos. Ya frío el chocolate agregar el jugo de naranja y ralladura, mezclar bien. Batir las claras a punto de turrón e incorporar a la mezcla anterior de forma

envolvente. Colocar en pequeños refractarios y refrigerar.