Nestlé Nesquik Recetas

MOUSSE DE CACAO PURO 100%

6 Raciones | 20 min | Fácil

INGREDIENTES:

- ☐ **50 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural**
- ☐ **2 yemas de huevo y 3 claras**
- ☐ **70 g de azúcar**
- ☐ **50 g de mantequilla**
- ☐ **200 ml de nata para montar**
- ☐ **1 pizca de sal**

ELABORACIÓN:

1. **Calentar a fuego suave la mantequilla y 100 ml de nata para montar.** Añadir el cacao 100% puro natural NESQUIK y remover hasta que se integren los ingredientes. Dejar templar.
2. **Montar las claras a punto de nieve** con una pizca de sal y reservar.
3. **Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.** Añadir la mezcla de cacao y batir de nuevo hasta integrar.
4. **Añadir un par de cucharadas de claras montadas** y mezclar bien para aligerar la mezcla.
5. **Incorporar el resto de las claras con movimientos suaves** y envolventes. Montar la nata restante y añadirla también con movimientos suaves y envolventes.
6. Verter en los recipientes y **refrigerar un mínimo de 6 horas.**

Truco:

Espolvorear con cacao 100% puro natural NESQUIK y servir con frutos rojos.