



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

## Mousse de chocolate express

### Ingredientes para 3 personas:

3 huevos

4 cucharadas de azúcar

100 gr. de chocolate negro

Derrite el chocolate en el microondas a potencia media 3 minutos. Si no está derretido ponlo 1 minuto más las veces que haga falta.

Separa las yemas y las claras. Empieza a batir las claras hasta que empiecen a coger volumen.





Añade la mitad del azúcar y sigue batiendo hasta que estén a punto de nieve.



Bate mucho las yemas, hasta doblar volumen y blanquear con la otra mitad del azúcar.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Une el chocolate con las yemas con la ayuda de una espátula.





Incorpora con cuidado, con movimientos envolvente. Incorpora de igual manera las claras en tres tiempos.



Ponlo en copas o en un bol y enfría al menos 2 horas.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

