



Consejo del chef

Sirve con trocitos de nueces picadas, canela y algunos granos de granada.

Raciones para 4

200 gr Chocolate blanco

100 gr Nueces de macadamia tostadas

250 ml Agua

250 gr Nata para montar

2 gr Sal

2 gr Vainilla en polvo

1 gr Nuez moscada

3 gr Canela

- 1** Antes de empezar vamos a preparar una leche casera de nueces de macadamia triturando el agua con 50gr de nueces. Una vez esté bien triturado cuela los trocitos que hayan podido quedar con un colador muy fino o una gasa. Puedes omitir este paso utilizando una leche vegetal ya preparada de soja, almendra o avena.
- 2** Coloca la leche en un cazo junto al chocolate blanco, las especias y la sal. Cocina a fuego bajo hasta que se haya fundido el chocolate.
- 3** Para darle un extra de cremosidad puedes añadir un par de cucharadas de pasta de macadamia (puedes hacerla casera triturando las nueces hasta obtener una crema).
- 4** Mientras el chocolate se funde, monta la nata vegetal sin que llegue a quedar muy dura. Reserva.
- 5** Una vez se haya fundido el chocolate y haya bajado un poco la temperatura, añádelo en tres tandas a la nata vegetal y mezcla con la ayuda de una lengua con movimientos envolventes.
- 6** Pon la mousse en vasitos y refrigera un par de horas. Puedes dejar el postre listo con antelación y tener el trabajo adelantado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mousse-de-macadamia-y-chocolate-blanco/>

COOKING
LOVERS 