

# MOUSSE DE DULCE DE LECHE GRANIZADO

## INGREDIENTES

- 250 g de dulce de leche repostero
- 250 g de dulce de leche
- 2 huevos
- 250 g de crema batida
- ½ cda. de gelatina sin sabor
- **5 u. de Barritas de Chocolate Premium**

## PREPARACIÓN



- Separar las claras de las yemas.
- Colocar en un bowl a baño maría los dulces de leche y las yemas y batir hasta que la preparación esté tibia.
- Batir las claras a nieve e incorporarles la gelatina previamente hidratada, mientras se continúa batiendo.
- Colocar las claras con movimientos envolventes en el dulce de leche y agregarle el chocolate picado.
- Servir en copas y llevar, por un mínimo de 2 horas, al frío.

- 
- Tiempo de Preparación: 1 hora
  - Porciones: 4
  - Dificultad: Fácil