

Mousse de chocolate vegana

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Con este postre seréis los reyes de la fiesta! Fácil, rápido y muuuy bueno! En esta receta se utiliza **tofu suave o blando**. Se puede encontrar fácilmente en tiendas de alimentación asiáticas. El **chocolate** puede ser negro o con leche (vegetal), dependiendo de los gustos de cada uno.

Ingredientes:

(para 3-4 personas)

- 300 g de tofu suave/blando
- 150g de chocolate
- azúcar (*al gusto y opcional*)

Tiempo de preparación:

- 5 min (+ 2h nevera)

Preparación:

1. En una cazuela, deshacer el chocolate a fuego lento. Ir removiendo para evitar que se queme. Reservar.
2. Poner el tofu en la batidora y batir hasta obtener una textura suave.
3. Añadir el chocolate y volver a batir hasta que quede todo bien mezclado.
4. Verter la masa en vasos y dejar en la nevera entre 1-2 horas como mínimo.

Nota:

- Añadir el azúcar (*opcional*) al final para corregir "la amargura" del chocolate.

Y aquí el video!

Posted in:Cocina Tradicional,Postres,Recetas,Videos | Tagged:Chocolate,Tofu,Video,Vimeo | With 4 comments