

Mousse de xocolata vegana

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

Amb aquestes postres sereu els reis de la festa! Fàcils, ràpides i mooolt bones! En aquesta recepta s'utilitza **tofu suau o tou**. Es pot trobar fàcilment a botigues d'alimentació asiàtiques. La **xocolata** pot ser negra o amb llet (vegetal), depenent dels gustos de cadascú.

Ingredients:

(per a 3-4 persones)

- 300 g de tofu suau/tou
- 150g de xocolata
- sucre (*al gust i opcional*)

Temps de preparació:

- 5 min (+ 2h nevera)

Preparació:

1. En una cassola, desfer la xocolata a foc lent. Anar remenant per evitar que es cremi. Reservar.
2. Posar el tofu a la batedora i batre fins a obtenir una textura suau.
3. Afegir la xocolata desfeta i tornar a batre fins que quedi tot ben barrejat.
4. Abocar la massa en gots i deixar a la nevera entre 1-2 h com a mínim.

Nota:

- Afegir el sucre (*opcional*) al final per corregir "l'amargor" de la xocolata.

I aquí el vídeo!

Posted in: Cuina Tradicional, Postres, Receptes, Vídeos | Tagged: Tofu, Vídeo, Vimeo, Xocolata | With 1 comments