

Mousse de chocolate y café

Receta realizada con | **MATIZ**

INGREDIENTES

2 
DOS VASOS

-  1 sobre de gelatina sin sabor
-  5 cucharadas de agua caliente
-  ¼ de taza de leche
-  5 cucharadas de Café Matiz Instante
-  1 taza de leche condensada
-  1 taza de crema de leche
-  Crema Chantilly
-  Salsa de chocolate



1. Disolver la gelatina sin sabor en el agua caliente en un bowl y mezclar.



2. Añadir el Café Matiz Instante y la leche e incorporar.



3. Agregar la leche condensada y la crema de leche a la mezcla y revolver hasta obtener una textura ideal.



4. Servir y refrigerar por 2 horas, decorar con crema chantilly y chocolate y disfrutar de un delicioso postre de chocolate y café.