

Lista de ingredientes para la receta Te con amigas

Copa de mousse de chocolate y helado de frambuesa

- Cacao en Polvo A gusto
- Helado de chocolate amargo 500 g
- Frambuesas frescas o congeladas 300 g
- Merengues de cacao A gusto

Mousse de chocolate, higos y frambuesas

- Chocolate amargo 200 g
- Crema de leche semi montada 200 g
- Yemas 5 Unidades
- Azucar 150 grs.
- Azucar 120 grs.
- Pulpa de frambuesas 1 Taza
- Agua 100 cc
- Higos secos 50 g
- Claras 2 Unidades
- Agua 2 cdas.

Muffins

- Chocolate amargo 150 g
- Huevos 2 Unidades
- Crema de leche 250 grs.
- Chocolate picado 100 g
- Azucar 1 Taza
- Harina Leudante 1 3/4 Taza
- Manteca derretida 50 g
- Jugo de Naranja 2 cdas.
- Ralladura de naranja 2 cdita.

Torta trufada de brioche y chocolate

- Trufas negras 35 Unidades
- Agua tibia 3 cdas.
- Yemas 3 Unidades
- Azucar 30 grs.
- Harina 600 grs.
- Huevos 4 Unidades
- Crema de leche 60 grs.
- Levadura 40 grs.
- Manteca pomada 350 grs.
- Cacao 1/2 Taza
- Manteca derretida 150 g
- Chocolate rallado 1/2 Taza