Mousse Vegana de Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua de garbanzos enlatados: 170 c.c.
Azúcar orgánico: 1 cda
Chocolate cobertura semiamargo1: 1 cda

Galletitas

Aceite de coco: 100 Gramos
Azúcar mascabo: 100 Gramos
Harina: 90 Gramos
Sal: 1 Pizca
Cacao Amargo: 10 Gramos
Nueces: 40 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir en batidora con globo el agua de la lata de garbanzos hasta espumar, añadir azúcar y batir hasta disolver.
- Mezclar con el **chocolate** fundido a baño maría a 40° C y unir con movimientos envolventes.
- Llevar a frío por 3 horas.

Galletitas

- Procesar *harina*, azúcar mascabo, aceite de coco, cacao amargo, pizca de sal hasta que comience a unirse la masa.
- Añadir nueces y seguir procesando hasta formar una masa compacta.
- Estirar bien fina entre papel *manteca* con palote.
- Cortar con molde galletas *redondo* y colocar en placa de horno sobre papel *manteca*
- Cocinar en horno a 180° C por 10 minutos.

Armado

- Servir la **mousse** en copa de Martini acompañado de las galletas, espolvorear con cacao amargo por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-chocolate-vegana