Mousse de coco y galletas de cacao



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Galletas

Harina: 2 Tazas
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Almendras Tostadas: 100 g
Manteca: 250 g
Azucar: 3/4 Taza
Cacao: 1 cda.

Mousse

Crema de leche: 350 cc
Claras: 3 Unidades
Gelatina sin sabor: 5 grs.
Coco rallado: 200 grs.
Azucar impalpable: 200 grs.

Varios

Salsa de chocolate: A gusto
Menta fresca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Mousse

- Hidrate la *gelatina* y disuelva a baño maría.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche a ½ punto y añada el coco rallado.
- Incorpore la *gelatina* disuelta.
- Bata las claras a punto chantilly con la mitad del azúcar impalpable, al final agregue el resto del azúcar y mezcle ambas preparaciones.
- Deje enfriar en la heladera, durante 3 horas.

Galletas

- Muela las almendras.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el azúcar y la esencia de vainilla hasta lograr una *crema*.
- Incorpore el cacao, la *harina*, las almendras y mezcle
- Lleve a la heladera para que la masa tome cuerpo
- Realice esferas con la masa y achate dando forma de medialunas
- En una placa para horno con papel *manteca*, coloque las galletas y cocine en un horno precalentado a 160° C hasta que doren.
- Deje enfriar sobre una rejilla.

Presentación

- Sirva las galletas junto al **mousse** de coco, con salsa de *chocolate* y una hoja de *menta*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-coco-y-galletas-de-cacao