

# Mousse express de dulce de leche



## Ingredientes

**Crema:** 500 cc

**Dulce de leche Colonial:** 500 cc

**Chocolate:** c/n

**Nueces:** c/n

## Preparación de la Receta

- Colocar la *crema* y el dulce de leche fríos en un bowl.
- Batir a velocidad hasta que tome consistencia de **mousse**
- Llevar a la heladera en vasitos individuales hasta que la *mousse* esté bien fría
- Terminar *chocolate* rallado y las nueces tostadas y picadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-express-de-dulce-de-leche>