

# MI COCINA



## “MUSS” DE CHOCOLATE ISLEÑO ‘LA CANDELARIA’ O ‘NIVARIA’

### Ingredientes:

CUATRO barritas de chocolate, disueltas al baño de María, con un chorrito de leche.

CUATROCIENTOS gr. de crema de leche.

SEIS yemas.

SEIS claras batidas al punto de nieve.

DOSCIENTOS gr. De azúcar.

Nueces o almendras picaditas,

1. Batir las seis yemas con el azúcar y que quede espeso.
2. Añadir el chocolate disuelto y ponerle la crema batida espesa.
3. Finalmente, y mezclado con mucha suavidad, agregar las claras batidas a punto de nieve.
4. Colocar en las copas o vasitos y guardarlos en el frigorífico hasta que se cuajen bien.
5. Servir con las nueces o almendras picaditas.

Cortesía

HANGAR TABORNO