

# I N G R E D I E N T E S

"Siempre es Hoy"

## Postre bombón relleno con mousse de chocolate

5 huevos  
400 grde dulce de leche  
1 pizca de sal  
350 gr de chocolate  
150 de manteca

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Prepara la mousse de chocolate batiendo 5 yemas con 400gr de dulce de leche + una pizca de sal por 5 minutos. Derretir 150gr de chocolate con 180 de manteca en el microondas. Batir las 5 claras a nieve y mezclar con la preparación anterior. Guardala en el freezer.
- 2-Derretí 200gr de chocolate a baño María hasta que esté bien liquido.
- 3- En una muffinera de silicona poner una fina capa de chocolate hasta que estén todas sus paredes con chocolate.
- 4- Llevar al freezer por 5 minutos.
- 5- Rellenar los "muffins" hasta 3/4 con la mousse. Agregar una cucharadita de dulce de leche y completar con mousse.
- 6- Poner una delgada "tapa" de chocolate para así crear el "piso" del postre.
- 7- Llevarlo al freezer por lo menos por 10 minutos y desmoldarlos con mucho cuidado.

•va a depender del tamaño del muffin, pero salen aprox 12.

Es un postre que lleva su tiempo, pero que va a ser recordado por siempre

