



SUGERENCIAS DEL CHEF

Mousse de remolacha



Ingredientes

- 250 c.c. Crema doble
- 40 gr Harina de remolacha ARBER
- 50 gr Eritritol (puede usarse azúcar)
- Chispas de chocolate blanco (cantidad necesaria)



Preparación

1. Batir la crema con el Eritritol.
2. Cuando esté a punto medio incorporar la Harina de Remolacha ARBER.
3. Una vez esté a punto, retirar de la batidora.
4. Colocar en manga, servir en una copa y alternar con las chispas de chocolate blanco.
5. Servir bien frío.

Receta elaborada por Miguel Ángel Maiques - @maiquesxdos