



## **Mousse al Cioccolato Con Due Ingredienti**

### ***Mousse al Cioccolato Con Due Ingredienti***

Vi è mai capitato di entrare in un negozio per fare la spesa e non riuscire a resistere al potere seducente del cioccolato? Io ci provo tutte le volte a sfuggire, ma poi inspiegabilmente mi ritrovo davanti al suo scaffale e nonostante ripeta a me stessa "questa volta no, sarò più forte di lei", un attimo dopo sono alla cassa con il sorrisetto malizioso e la voglia

di divorarla.

Quante qualità, quanti benefici e quanto potere sono nascosti in un piccolo quadratino marrone, capace di mandare in estasi le papille gustative e la mente. Può sembrare esagerato, ma studi scientifici hanno dimostrato che un pezzo di cioccolato che si scioglie in bocca ecciti molto più di un bacio appassionato: il cuore accelera, il cervello riceve intense stimolazione e il corpo viene invaso da una dolce sensazione di piacere. Ovviamente, come vi ho già consigliato in passato, bisogna preferire il cioccolato fondente per godere al massimo delle proprietà di questo prodotto.

Invece, tra le cioccolate vegan che preferisco c'è quella della marca Vegò, che è biologica, senza glutina e piena di noci: davvero buona!

Il cioccolato è molto versatile e può assumere svariate consistenze. Oggi, avevo voglia di qualcosa di spumoso e soffice: una gustosa mousse, preparata con soli due ingredienti, ci credete?

## ***Ricetta per 4-5 persone***

### ***Ingredienti***

- 200 g di Cioccolato (preferibilmente al 70%)
- 250 ml di Acqua a temperatura ambiente (+ Acqua q.b)
- Ghiaccio q.b.

### ***Procedimento***

1. Tagliate grossolanamente il cioccolato. (Potete anche limitarvi a farlo a pezzi con le mani)
2. Utilizzando una pentola e una ciotola, sciogliete il cioccolato a bagnomaria.
3. Appena il cioccolato si sarà sciolto totalmente

toglietelo dal fuoco.

4. Aggiungete i 250 ml di acqua tutta in una volta al cioccolato e mischiate velocemente con una frusta (non elettrica)
5. Prendete una ciotola pulita e riempitene i 2/4 con acqua e cubetti di ghiaccio.
6. In una ciotola più piccola di quella con il ghiaccio trasferite il cioccolato.
7. Inserite la ciotola con il cioccolato nella ciotola con il ghiaccio.
8. Montate il composto con fruste elettriche, fino a quando non avrà raggiunto la consistenza della mousse.
9. Lasciate riposa in frigo per minimo un'ora.

## ***Consigli:***

- Il composto non si monterà subito, quindi niente panico se all'inizio non succede nulla, non demordete e vedrete che dopo pochi minuti inizierà a trasformarsi in mousse.
- Non appena avrà raggiunto la consistenza desiderata spegnete le fruste. Se montate troppo il composto rischiate di trasformare il cioccolato in burro e di rovinarne la consistenza e il sapore!
- Se potete aspettare e non siete costretti a mangiare subito la mousse, vi consiglio di lasciarla in frigo il più tempo possibile. Io l'ho mangiata sia dopo un paio di ore, che la mattina dopo: il giorno dopo era molto più buona!



Instagram

Blog Inglese

WebSite