

Mus de chocolate

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

125 g. de Azúcar

125 g. de Chocolate de cobertura

125 g. de Mantequilla

4 Huevos

PREPARACIÓN

Mezclar la mantequilla con la mitad del azúcar y batir bien.

Derretir el chocolate con una pizca de agua o leche para evitar que se pegue y mezclarlo con la mantequilla y el azúcar previamente batidos.

Añadir el resto del azúcar y mezclar hasta que no se note el azúcar.

Separar las claras de los huevos y mezclar las yemas con el chocolate y los demás ingredientes.

Montar las claras a punto de nieve y mezclar con el resto con cuidado de que no se bajen.

Mantener en el frigorífico durante al menos 5 horas.