

MOUSSE VELLUTATA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

per 12 tazzine

- 400 gr di tofu vellutato
- 200 gr di cioccolato fondente
- 100 ml di latte di avena
- 60 gr di sciroppo di riso
- 20 gr di farina di riso
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 1/2 cucchiaino di agar-agar
- 1/2 cucchiaino di cannella
- gocce di cioccolato per decorare

PREPARAZIONE

Metti a scaldare il cioccolato con l'olio e fai sciogliere.

Con un frullino elettrico mescola il latte, la farina e l' agar-agar. Aggiungi il tofu e frulla di nuovo.

Versa il cioccolato fuso e monta alcuni minuti.

Rimetti sul fuoco aggiungendo lo sciroppo e la cannella e aspetta che si addensi.

Versa nelle tazzine e decora con le gocce di cioccolato.

Gusta tiepida o a temperatura ambiente.

Permalink: <http://veghissimo.wordpress.com/2015/01/10/mousse-vellutata-al-cioccolato/>