

Mousse alla Nutella

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 15 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 437 Kcal

Ingredienti:

- 200 g nutella
- 200 g panna da montare



Preparazione

Mescolare gli ingredienti amalgamandoli con l'aiuto di una frusta elettrica, e lasciare riposare il composto così ottenuto per almeno due ore in frigorifero.

Dopodiché, la mousse può essere servita, e consumata ancora fresca, eventualmente decorata con fragole e un po' di polvere di cacao dolce.