



Mousse cioccolato e pistacchi (senza uova)

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: 0

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 120 cioccolato fondente
- 300 panna da montare
- 1 zucchero
- 40 granella di pistacchi

Preparazione:

Sciogliete a fiamma dolce il cioccolato tritato in 100 ml di panna finché non otterrete una crema omogenea. Lasciatela raffreddare. Montate la panna restante con lo zucchero finché non sarà soda, incorporatela alla crema di cioccolato aggiungendola in 2 volte.

Unite infine la granella di pistacchi e mescolate sempre delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Distribuite la mousse nelle coppette utilizzando un sac à poche e decorate con granella di pistacchi.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**