

## MOUSSE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

*Il bello della pasticceria è che si possono fare e creare mille versioni di verse della stessa crema, o base, basta aggiungere o togliere qualche ingrediente per renderla unica e speciale! Questa mousse ne è l'esempio. E' senza uova, ma sofficissima, e soprattutto ideale da servire da sola o come farcitura di torte, pasticcini, brioche! Velocissima si fa in 15 minuti! Provatela!*



### INGREDIENTI:

- 200g bottoni Emilia
- 250g cream cheese o filadelfia
- 3 cucchiari zucchero
- Nocciole o granella di nocciole



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
15 min



Porzioni  
2persone

**1** Fare sciogliere 200 gr di bottoni a bagno maria, farlo raffreddare leggermente ed unirlo al formaggio. successivamente unire 3 cucchiari di zucchero bianco semolato.

### CONSIGLIO

Per renderla più golosa ricoprire la mousse con un strato di cioccolato fuso. Una delizia per il palato

**2** Una volta ottenuto un composto omogeneo si possono inserire le nocciole intere per ottenere un effetto sorpresa all'interno della mousse oppure mescolare bene la granella di nocciola per avere un effetto "crunch"

**3** Come topping utilizzare sempre la granella di cacao o i bottoni di cioccolato come decoro.