

# CuidaRecetas

## Mousse de caqui y chocolate



### INGREDIENTES

- 3 hojas de gelatina
- 2 caquis
- 1 naranja
- 2 cucharaditas de chocolate
- Hierbabuena



### ALÉRGENOS

**NO CONTIENE ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA.**



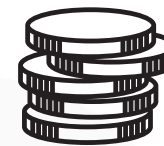
**Fácil**



**10 min**



**4 raciones**



**1,50 €/ración**

# CuidaRecetas

## Mousse de caqui y chocolate



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL



por ración	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
	222 kcal	45g	25g	3g	1g	3g	3g	0,1g

### ELABORACIÓN

1. Remojar las hojas de gelatina en agua fría.
2. Pelar y cortar los caquis en trozos y batir.
3. Rallar la piel de la naranja y aderezar la mezcla con hierbabuena y chocolate.
4. Batir de nuevo.
5. Escurrir el agua de la gelatina y derretirla en el microondas durante 10 segundos.
6. Exprimir la naranja, añadir el jugo a la gelatina y mezclar esta preparación con la pulpa de caqui.
7. Servir en bol individual.