


# Mousse al cioccolato in bicchiere

circa 2 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per Mousse al cioccolato  
175 ml latte  
200 ml panna semi montata  
1 cucchiaio di zucchero semolato  
16 lamponi tagliati a metà

**Per decorare:**

4 lamponi interi  
Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI

- 1** Preparare la mousse con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2** Montare la panna con lo zucchero, fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- 3** Distribuire i lamponi sul fondo dei bicchieri, aggiungere a cucchiaiate la panna e con l'aiuto di una tasca da pasticciere distribuire la mousse.
- 4** Decorare i dessert con un lampone intero e le decorazioni al gusto cioccolato.