


Palline di mousse al cioccolato

circa 18 - 20 porzioni

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

1 confezione di Preparato per Mousse al cioccolato
200 ml panna da montare
100 g biscotti al cacao sbriciolati finemente.

Per decorare:

cocco grattugiato , granella di nocciole, granella di pistacchi, codette arcobaleno

Prepara la mousse come indicato sulla confezione sostituendo il latte con la panna. Incorpora i biscotti sbriciolati nella mousse e riponi il composto in frigorifero per circa 1 ora.

Con l'aiuto di due cucchiaini prendi la mousse e forma delle palline della grandezza di una ciliegia.

Passa le palline nelle decorazioni che preferisci, infilale sullo stecchino e servile in un bicchiere. Tenieli in frigorifero per almeno 1 ora o fino al momento di servire.