

## *Vasitos de mousse de Nutella*



### *Herramientas*

- ⦿ Batidora de varillas.
- ⦿ Manga pastelera.



### *Ingredientes*

Para 9 vasitos

Para la base:

- ⦿ Trocitos de brownie o migas de oreo.

Ingredientes para el relleno:

- ⦿ 350 ml nata.
- ⦿ 250 g de queso crema tipo Philadelphia.
- ⦿ 100 g azúcar glass.
- ⦿ 250 g de Nutella.

Para decorar:

- ⦿ Mini tabletas de chocolate.
- ⦿ Fideos o lascas de chocolate.



*Curso mesas dulces*  
con Alma Obregón

---

**Elaboración:**

Batimos el queso crema con la Nutella y el azúcar glas hasta que esté cremoso.  
Incorporamos la nata y batimos a máxima velocidad hasta que la nata monte y la mezcla se cargue de aire.

Preparamos nuestros vasitos alternando capas de brownie picado y mousse.

Nota: Esta receta también puedes prepararla con Nocilla, Nocilla blanca, Mantequilla de cacahuete, Lotus Spread, dulce de leche o cualquier otra crema de untar que te guste.

Conservamos en nevera hasta 4 días.