

Mousse di cioccolato all'acqua con zuppetta di fragole e zenzero

Un dessert vegano facile e veloce con due ingredienti che si sposano a meraviglia: cioccolato e fragole.



Dessert dell'ultimo minuto? Lasciati tentare da questa delicata combinazione: la nostra **mousse di cioccolato all'acqua**, con **zuppetta** fresca **di fragole** e **zenzero**.

Un **dolce vegano** leggero, ma golosissimo che prevede l'utilizzo di pochi e semplici ingredienti: il cioccolato fondente e le fragole, accoppiata vincente per rendere equilibrata ogni cucchiata.

Servi la mousse con la zuppetta e completa con foglie di menta per garantire un tocco di freschezza. Piacerà sicuramente ad adulti e **bambini!**

Difficoltà: facile

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min.

**Ingredienti
(per 4 persone)**

200 g di fragole

100 g di cioccolato fondente 70% Despar Premium

150 g di acqua

1 pezzetto di radice di zenzero

Menta fresca q.b.

Preparazione

1. Prepara una ciotola con acqua molto fredda e ghiaccio. Inserisci all'interno una ciotola più piccola (meglio se in metallo) in modo che stia a contatto con l'acqua e il ghiaccio.
2. In un pentolino fondi il cioccolato con l'acqua mescolando di tanto in tanto.
3. Versa il cioccolato fuso nella ciotola adagiata su acqua e ghiaccio e con un frullino, o sbattitore elettrico, monta fino a ottenere una consistenza spumosa come quella di una mousse.
4. Dividi la mousse in quattro bicchieri o coppette e mettile in frigo fino al momento del servizio.
5. Frulla 1/3 delle fragole e taglia a dadini le rimanenti. Mescola frullato e fragole a dadini e aggiungi lo zenzero grattugiato. Servi la mousse di cioccolato con la zuppetta e completa con foglie di menta spezzettate.