

# Mousse Irlandés de Chocolate II



## Ingredientes:

Para el toffee de menta:

- 75 gr azúcar
- 25 ml miel de menta y albahaca (previamente hecha)
- 120 ml crema para batir

Para terminar:

- 300 ml crema para batir + 2 C azúcar glass
- C/s lucky charms
- C/s extremes
- C/s monedas de chocolate
- C/s azúcar verde o chispas verdes

1



**Para el toffee de menta:**  
**Colocar el azúcar** en un sartén a fuego bajo dejar que se derrita obteniendo un caramelo de color oscuro.

2



**Entibiar** la crema para batir en el microondas por 15 segundos.

3



**Agregar** 4 C de miel de menta.

4



**Agregar** la crema y mezclar con un globo.

5



**Mezclar** hasta obtener una consistencia de toffee.

6



**Puedes** utilizar el toffee para cualquier receta y agregar el sabor de tu preferencia!

2 porciones - 20 min