

Mousse di pere al cioccolato

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** DOSI PER: **4 persone**

Pere e cioccolato, si sa, vanno sempre d'amore e d'accordo.

Ecco quindi un bel modo per combinarli insieme e ottenere una mousse dolce e sana, da servire come merenda, dessert o per farcire i tuoi dolci preferiti.

Ingredienti

- 1000 gr di pere pelate e mondate
- 100gr di cioccolato fondente 70%
- 2 cucchiaini di malto di riso (o succo d'acero)
- 2 cucchiaini di tahin
- 1/3 di cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1/3 di cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pz di sale marino integrale

Procedimento

1. Fai cuocere a fuoco basso semicoperto le pere pelate, mondate e tagliate a cubetti in una casseruola, aggiungendo le spezie, il sale e il malto di riso, per circa 30 minuti.
2. Nel frattempo trita il cioccolato fondente, con un

- coltello o con il frullatore se preferisci.
3. Frulla le pere con l'aiuto di un frullatore ad immersione e aggiungi alla crema ottenuta il cioccolato tritato, mescolando finché si è completamente sciolto.
 4. Aggiungi il tahin e mescola nuovamente.
 5. Lascia raffreddare affinché la mousse si rassodi.
 6. Puoi usarla per farcire i tuoi dolci, oppure servirla da sola come dessert in coppa.

