

## Mousse de chocolate y fresón de Huelva



### Ingredientes:

300 grs de chocolate negro (del 70%, 80% o más intensidad, a gusto)

- Una taza de leche
- Extracto de vainilla
- Un pellizco de sal
- Dos tazas de yogur griego
- 16 fresas

### Preparación:

En una olla pequeña, calentar la leche a fuego medio (que no hierva). Añade el chocolate y remueve para que se incorpore.

Apagar el fuego y añadir vainilla y la sal. Esperar a que esté frío e incorporar el yogur hasta que quede una mezcla homogénea.

Cortar las fresas en rodajas finas. Usar vasos anchos y colocar en el fondo una capa de la salsa de chocolate, seguido de una capa de rodajas de fresa. Repetir el proceso hasta que los vasos estén llenos. Si se desea, decorar con chocolate en polvo encima, virutas de chocolate o azúcar glas.