

# Mousse di nutella e marshmallow

Ingredienti per 4 persone

- .200 g di nutella
- .200 ml di panna
- .85 g di marshmallow
- .aroma di vaniglia
- .2 cucchiaini di granella di mandorle ( facoltativa)

In un pentolino versate la nutella e aggiungete i marshmallow. Fate sciogliere fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Intanto montate la panna con la vaniglia.

Una volta raffreddato il composto di nutella e marshmallow, versateci dentro la panna e mescolate dall'alto verso il basso. Aggiungete la granella di mandorle.

Ecco pronta questa golosissima mousse ipercalorica!