

# Mousse al Nesquik.

---

## Ingredienti

Latte 200 ml  
Panna 200 ml  
Fecola di patate 1 cucchiaino  
Nesquik 120 gr  
Cannella ½ cucchiaino

---

## Per la decorazione

Cialde  
Granella di nocciola  
Ciliegie candite

---

## Preparazione

In un pentolino a bagnomaria mescolare il Nesquik con la fecola di patate e la cannella.

Aggiungiamo pian piano il latte e, sempre mescolando facciamo addensare.

Una volta pronta la crema è importante farla raffreddare per bene.

Mentre la crema si raffredda montiamo la panna fredda in una ciotola ghiacciata e la rimettiamo in frigo.

Riprendiamo la crema fredda e con le fruste la mescoliamo energicamente per eliminare possibili grumi e poi l'aggiungiamo molto delicatamente alla panna montata.

Inseriamo la mousse in 4 coppe basse e le decoriamo con le cialde, la granella di nocciola e qualche ciliegia candita.