

MOUSSE DE CASTANHAS COM WHISKY

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

400g de castanhas
1 lata de leite condensado com 397g
3 gemas de ovo
100 ml de whisky
200 ml de natas para bater
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.56 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/mousse-castanhas-whisky-33108/>

PREPARAÇÃO

1. Com uma faca dê um golpe nas castanhas.
Numa panela com água a ferver, tempere com um pouco de sal.
Coloque as castanhas a cozer aproximadamente 15 minutos.
Quando as castanhas começarem a abrir, retire-as e deixe arrefecer um pouco.
Descasque as castanhas.
2. Coloque as castanhas numa tigela e junte o whisky.
Triture com a varinha mágica.
Aos poucos e enquanto tritura, adicione as gemas e o leite condensado.
Triture muito bem até que fique uma pasta homogênea.
3. Bata as natas até que fiquem bem consistentes.
Envolva o creme das castanhas com as natas batidas.
4. Coloque em tacinhas.
Leve ao frigorífico até que fique fresca.
Na hora de servir, se quiser, polvilhe com raspa de chocolate.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com