

MOUSSE DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS + 2 HORAS

4 ovos

100g de açúcar

150g de chocolate de culinária

125g de manteiga

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume em banho-maria, a manteiga e o chocolate.
Deixe derreter.
Mexe bem, até ficar um creme liso e apague o lume.
2. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte o açúcar às gemas e bata até ficar uma gemada esbranquiçada.
Junte o chocolate e bata até ficar um creme liso.
3. Bata as claras em castelo.
Envolva bem as claras com o chocolate.
4. Coloque as mousse numa taça ou em tacinhas e leve ao frigorífico até ficar bem frio.
Depois da mousse fria, está pronta a servir.

Custo: 1.80 € ; Custo por pessoa: 0.30 €

<http://www.saborintenso.com/f23/mousse-chocolate-5818/>

www.saborintenso.com