Ocasiões Especiais | Natal

Mousse de Chocolate e Azeite com Nozes

45 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

160 g de NESTLÉ Sobremesas Negro 70%

5 ovos

50 g de açúcar amarelo

5 c. de sobremesa de azeite

1 c. de café de sal fino

nozes picadas q.b.

Informação nutricional

Energia	199,8 kcal	10%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	13,9 g	20%*
Hidratos de Carbono	12,7 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Comece por partir o chocolate em quadrados mais pequenos. Coloque numa taça e leve a banho-maria em lume brando até o chocolate derreter. Mexa de vez em quando.
2. Separe as gemas das claras e bata as últimas em castelo, acrescentando o sal fino a meio do processo. Reserve.
3. Quando o chocolate estiver totalmente derretido, retire do lume e adicione o azeite, mexendo bem até ficar incorporado. Deixe arrefecer um pouco.
4. Acrescente às gemas o açúcar e bata bem com uma batedeira eléctrica durante uns 3 a 5 minutos, até obter uma mistura mais fofa.
5. Depois acrescente o chocolate e misture bem. Adicione as claras envolvendo tudo com muito cuidado. Distribua por taças individuais e leve ao frio até servir. Depois polvilhe com nozes picadas e sirva.