Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Chocolate com Nozes e Amêndoas

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

100 g de manteiga sem sal
50 g de amêndoa torrada
25 g de nozes (moídas)
3 c. de sopa de açúcar
1 cálice de licor de laranja
6 ovos
nozes para decorar q.b.
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de chá de NESCAFÉ Clássico

Informação nutricional

Energia	565,9 kcal	28%*
Proteínas	10,9 g	22%*
Lípidos	34,2 g	49%*
Hidratos de Carbono	46,4 g	18%*

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

Preparação

1. Derretr o Chocolate Culinária NESTLÉ e a manteiga em lume brando.
2. Retira do lume e adiciona as gemas e o Leite Condensado NESTLÉ, mexendo bem.
3. Junta as amêndoas, as nozes, o NESCAFÉ e o licor.
4. Numa tigela ou batedeira, bate as claras em castelo forte e vai juntando o açúcar aos poucos.

5. Mistura ao preparado anterior, mexendo cuidadosamente.
6. Deita em taças pequenas que vão ao frigorífico, antes de servir.
7. Decora com nozes.