

Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Chocolate com Leite Condensado

30 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

5 ovos

1 tablete de de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

50 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	370,1 kcal	19%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	20,3 g	29%*
Hidratos de Carbono	38,1 g	15%*

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

Preparação

1. Comece por derreter o Chocolate Culinário NESTLÉ Sobremesas juntamente com a manteiga, em banho-maria. Deixe arrefecer.
2. Separe as gemas das claras.
3. Coloque as gemas numa tigela e misture-lhes o Leite Condensado e o Chocolate Culinário derretido, e bata.
4. Noutro recipiente bata as claras em castelo. Junte-as ao preparado anterior, envolvendo cuidadosamente.
5. Leve ao frio até ao momento de servir.
6. Sirva numa taça decorada a gosto.