



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de Dois Chocolates

30 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
150 g de açúcar  
150 g de MILKYBAR (derretido)  
150 ml de Natas LONGA VIDA  
1 chávena de chá de Cereais CHOCAPIC Duo

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 441,0 kcal | 22%* |
| Proteínas           | 6,1 g      | 12%* |
| Lípidos             | 17,5 g     | 25%* |
| Hidratos de Carbono | 55,8 g     | 21%* |

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

### Preparação

- 1 Preparação da mousse de chocolate negro:
- 2 Derreta o chocolate.
- 3 Bata as gemas com o açúcar.
- 4 Junte o preparado anterior ao chocolate mexendo sempre.
- 5 Envolve as claras batidas em castelo firme.
- 6 Bata as natas quase em chantilly e junte ao preparado anterior.

- 7** Preparação da mousse de chocolate branco:
- 8** Derreta o chocolate.
- 9** Envolve logo de seguida as natas batidas quase em chantilly.
- 10** Montagem:
- 11** Em copos de shot encha 2/3 com mousse negra e 1/3 com mousse branca.
- 12** Decore com CHOCAPIC Duo.