

Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Chocolate e Avelãs

17 min. | Fácil | Económico | 2 doses

Ingredientes

- 80 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS
- 40 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 25 g de avelãs torradas e peladas
- 15 g de manteiga
- 2 ovos
- 20 ml de cognac

Informação nutricional

Energia	522,5 kcal	26%*
Proteínas	11,5 g	23%*
Lípidos	38,2 g	55%*
Hidratos de Carbono	24,9 g	10%*

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

Preparação

1. Pique as avelãs.
2. Derreta o Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS partido juntamente com a manteiga, em banho maria ou no micro-ondas.
3. Quando estiver quente adicione as gemas, uma a uma, e mexa muito bem, até que fiquem bem integradas.
4. Adicione o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o cognac e as avelãs (reserve uma colher de chá para a decoração) e mexa tudo muito bem.
5. Bata as claras em castelo, adicione-as ao preparado anterior com movimentos suaves e envolventes.
6. Distribua por taças e leve ao frigorifico no mínimo 5 horas.