

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Mousse de Chocolate de Leite

10 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

170 g de chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS
4 ovos
25 g de açúcar
1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	213,7 kcal	11%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	11,7 g	17%*
Hidratos de Carbono	20,7 g	8%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS em banho-maria. Reservar.
2. Separar as gemas das claras. Bater as claras em castelo com uma pitada de sal e reservar.
3. Bater as gemas juntamente com o açúcar até obter uma mistura cremosa. Adicionar o chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS derretido e bater tudo energicamente até obter um creme.
4. Adicionar ¼ das claras em castelo e misturar com movimentos suaves e envolventes. Adicionar o resto das claras e misturar suavemente.
5. Verter em taças e reservar no frigorifico, no mínimo, durante 6 horas.