

Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Chocolate After Eight

30 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

6 Ovos
50 g de manteiga
4 c. sopa Leite (meio gordo)
4 c. sopa Açúcar branco
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 caixa de After Eight

Informação nutricional

Energia	813,8 kcal	41%*
Proteínas	10,9 g	22%*
Lípidos	39,3 g	56%*
Hidratos de Carbono	101,7 g	39%*

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

Preparação

1. Comece por bater as claras em castelo bem firme. Bata, de seguida, as gemas com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado.
2. Coloque numa tacinha (que dê para ir ao microondas) a tablete de chocolate, o leite e a manteiga. Leve ao microondas por 1 minuto, retire, mexa e se achar necessário; volte a colocar por mais uns segundos no microondas (até ficar todo o chocolate derretido).
3. Acrescente os chocolates After Eight e coloque no microondas por mais uns segundos (derretem-se facilmente), retire e volte a mexer.
4. Adicione esta mistura dos chocolates às gemas batidas, envolva bem e adicione as claras batidas em castelo.
5. Coloque em tacinhas e leve ao frigorífico até solidificar.
6. Pode, se quiser, polvilhar com côco ralado.