

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Mousse de Chocolate com Menta

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
50 g de After Eight
150 g de manteiga
6 ovos
150 g de açucar

Informação nutricional

Energia	380,7 kcal	19%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	25,5 g	36%*
Hidratos de Carbono	32,9 g	13%*

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

Preparação

1. Derreter os chocolates com a manteiga em lume muito brando.
2. Assim que estiver derretido, retirar do lume e misturar nas gemas desfeitas com um garfo, mexendo bem.
3. Bater as claras em castelo e adicionar o açúcar, colher a colher.
4. Incorporar o chocolate envolvendo bem e levar ao frio em copos ou taças até prender.