

Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Chocolate Só com Água

10 min. | Fácil | Económico | 5 doses

Ingredientes

125 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau

125 ml de água

Informação nutricional

Energia	127,8 kcal	6%*
Proteínas	1,2 g	2%*
Lípidos	6,9 g	10%*
Hidratos de Carbono	14,6 g	6%*

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

Preparação

1. Coloque numa tigela o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS partidos em pedaços e a água. Derreta em banho Maria, sem que a água ferva. Mexa até derreter.
2. Prepare outro recipiente maior com água fria, com uma colher de sal e bastante gelo, para fazer o inverso do banho Maria.
3. Coloque a tigela com o chocolate no recipiente com o gelo e bata muito bem o chocolate, com uma varinha de arames, de modo a obter uma textura de chantilly.
4. Distribua o chocolate por tacinhas e leve ao frigorifico 4 a 6 horas até obter a consistência de mousse.