



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

<b>Energia</b>	813,8 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	10,9 g	22%*
<b>Lípidos</b>	39,3 g	56%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.