



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 açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	380,7 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	25,5 g	36%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.