



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Macarons de Chocolate e Mousse de Clementina

🕒 42 min.

🔒 Dífícil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
250 g de açúcar em pó  
125 g de amêndoas moídas  
3 0 claras de ovo  
1 pitada de sal  
3 folhas de gelatina  
200 ml de sumo de clementina natural  
250 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	386,9 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	6,1 g	12%*
<b>Lípidos</b>	16,9 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	40,5 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Parta o chocolate em pedaços e derreta-o em banho-maria.
- 2 Misture 200 g de açúcar em pó e as amêndoas moídas. Adicione o chocolate derretido mexendo bem.
- 3 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e depois adicione o resto do açúcar sem deixar de bater até a massa ficar lisa e brilhante. Junte tudo, pouco a pouco, à mistura anterior.
- 4 Com a ajuda de um saco de pasteleiro (ou, na falta deste, de 2 colheres), faça pequenos montes de massa sobre o tabuleiro do forno revestido com papel vegetal. Leve ao forno durante cerca de 12 minutos.
- 5 Descole os macarons e deixe-os arrefecer.

- 6 Numa taça com água fria, amoleça as folhas de gelatina.
- 7 Aqueça 50 ml de sumo de clementina sem deixar ferver. Depois adicione as folhas de gelatina escorridas e mexa até que estas se derretam.
- 8 Junte ao resto do sumo e verta para uma tigela grande.
- 9 Numa batedeira, bata as natas em chantilly e depois junte, pouco a pouco, o sumo de clementina. Deixe arrefecer durante cerca de 2 horas (a mousse deve estar bem firme).
- 10 Recheie cada macaron com uma bolinha de mousse de clementina. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.