



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Vasos de Cookie com Mousse de Chocolate Preto 70%

🕒 35 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 3 g de levedura em pó
- 170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 ovo
- 120 g de farinha
- 60 g de açúcar
- 100 ml de Natas LONGA VIDA para bater
- 50 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	405,1 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	5,7 g	11%*
<b>Lípidos</b>	21,0 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,6 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Pique 80g de chocolate até obter pequenas pepitas.
- 2 Derreta o restante chocolate no micro-ondas e deixe arrefecer.
- 3 Bata as natas e misture com o chocolate derretido. Guarde a mistura num saco de pasteleiro.
- 4 Pré-aqueça o forno.
- 5 Misture os ovos, a manteiga, a farinha, a levedura e o açúcar. Adicione o chocolate picado e forme 6 bolas.
- 6 Coloque as bolas em formas de muffins e pressione a zona central, formando uma cavidade ao centro.

**7** Deixe arrefecer durante 30 minutos.

**8** Coza a massa durante 15 minutos. Deixe arrefecer e recheie com a mousse de chocolate. Bom apetite!