

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

Energia	405,1 kcal	20%*
Proteínas	5,7 g	11%*
Lípidos	21,0 g	30%*
Hidratos de Carbono	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 açucar. 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!