



Para fazer com as crianças

Mousse de chocolate Negro 70%

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 8 doses

Ingredientes

1 tablete de chocolate de culinária NESTLÉ (negro 70%)
6 ovos

Informação nutricional

Energia	139,6 kcal	7%*
Proteínas	5,7 g	11%*
Lípidos	10,4 g	15%*
Hidratos de Carbono	4,9 g	2%*

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

Preparação

- 1 Começa por separar as gemas das claras, com cuidado (esta parte pode ser muito divertida!).
- 2 Bate as claras em castelo e reserva.
- 3 Derrete o chocolate em banho maria ou no microondas (cuidado para não queimar!).
- 4 Bate as gemas com o chocolate com a ajuda de uma vara de arames. Envolva gentilmente as claras.
- 5 Leva ao frigorífico pelo menos 1h30 e não te esqueças de lamber a colher, é a melhor parte!
- 6 Podes colocar umas raspas de chocolate para decorar