



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de Chocolate Só com Água

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

### Ingredientes

125 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau

125 ml de água

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 127,8 kcal | 6%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 1,2 g      | 2%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 6,9 g      | 10%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 14,6 g     | 6%*  |

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

### Preparação

- 1 Coloque numa tigela o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS partidos em pedaços e a água. Derreta em banho Maria, sem que a água ferva. Mexa até derreter.
- 2 Prepare outro recipiente maior com água fria, com uma colher de sal e bastante gelo, para fazer o inverso do banho Maria.
- 3 Coloque a tigela com o chocolate no recipiente com o gelo e bata muito bem o chocolate, com uma varinha de arames, de modo a obter uma textura de chantilly.
- 4 Distribua o chocolate por tacinhas e leve ao frigorífico 4 a 6 horas até obter a consistência de mousse.