



Sobremesas Doces de Colher

## Mousse de Chocolate com Nozes e Amêndoas

🕒 35 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

### Ingredientes

- 100 g de manteiga sem sal
- 50 g de amêndoa torrada
- 25 g de nozes (móidas)
- 3 c. de sopa de açúcar
- 1 cálice de licor de laranja
- 6 ovos
- nozes para decorar q.b.
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 c. de chá de NESCAFÉ Clássico

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	565,9 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	10,9 g	22%*
<b>Lípidos</b>	34,2 g	49%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	46,4 g	18%*

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

## Preparação

- 1 Derreter o Chocolate Culinária NESTLÉ e a manteiga em lume brando.
- 2 Retira do lume e adiciona as gemas e o Leite Condensado NESTLÉ, mexendo bem.
- 3 Junta as amêndoas, as nozes, o NESCAFÉ e o licor.
- 4 Numa tigela ou batedeira, bate as claras em castelo forte e vai juntando o açúcar aos poucos.
- 5 Mistura ao preparado anterior, mexendo cuidadosamente.
- 6 Deita em taças pequenas que vão ao frigorífico, antes de servir.
- 7 Decora com nozes.