



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 (moídas)
- 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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 565,9 kcal | 28%* |
| Proteínas | 10,9 g | 22%* |
| Lípidos | 34,2 g | 49%* |
| Hidratos de Carbono | 46,4 g | 18%* |

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

Preparação

- 1 Derretr 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.