



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de Chocolate com Leite Condensado

🕒 30 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 5 ovos
- 1 tablete de de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 50 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	370,1 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	7,8 g	16%*
<b>Lípidos</b>	20,3 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,1 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Comece por derreter o Chocolate Culinário NESTLÉ Sobremesas juntamente com a manteiga, em banho-maria. Deixe arrefecer.
- 2 Separe as gemas das claras.
- 3 Coloque as gemas numa tigela e misture-lhes o Leite Condensado e o Chocolate Culinário derretido, e bata.
- 4 Noutro recipiente bata as claras em castelo. Junte-as ao preparado anterior, envolvendo cuidadosamente.
- 5 Leve ao frio até ao momento de servir.
- 6 Sirva numa taça decorada a gosto.