



Sobremesas

Doces de Colher

Mousse de Chocolate e Avelãs

17 min.

Fácil

Económico

2 doses

Ingredientes

80 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS
40 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
25 g de avelãs torradas e peladas
15 g de manteiga
2 ovos
20 ml de cognac

Informação nutricional

Energia	522,5 kcal	26%*
Proteínas	11,5 g	23%*
Lípidos	38,2 g	55%*
Hidratos de Carbono	24,9 g	10%*

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

Preparação

- 1 Pique as avelãs.
- 2 Derreta o Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS partido juntamente com a manteiga, em banho maria ou no micro-ondas.
- 3 Quando estiver quente adicione as gemas, uma a uma, e mexa muito bem, até que fiquem bem integradas.
- 4 Adicione o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o cognac e as avelãs (reserve uma colher de chá para a decoração) e mexa tudo muito bem.
- 5 Bata as claras em castelo, adicione-as ao preparado anterior com movimentos suaves e envolventes.
- 6 Distribua por taças e leve ao frigorífico no mínimo 5 horas.