



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

<b>Energia</b>	522,5 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	11,5 g	23%*
<b>Lípidos</b>	38,2 g	55%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.