



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Mousse de chocolate branco

Procuras uma sobremesa simples com um toque especial? Esta mousse de chocolate branco pode ser o que pretendes. A textura suave da mousse contrasta com a acidez refrescante do maracujá, criando uma sobremesa equilibrada e perfeita para qualquer ocasião. Fácil e rápida de preparar, prepara-te para surpreender com esta mousse de chocolate branco original .

🕒 140 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

180 g de NESTLÉ sobremesas chocolate branco  
6 ovos  
30 g de açúcar  
3 maracujás

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	338,5 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	11,5 g	23%*
<b>Lípidos</b>	17,0 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	36,9 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Bater as claras em castelo adicionando o açúcar aos poucos e reservar.
- 2 Derreter o chocolate branco em banho-maria.
- 3 Bater as gemas ligeiramente e passá-las por um coador, adicionar ao chocolate em banho-maria e envolver por 1min.
- 4 Adicionar as claras à mistura de chocolate em pequenas porções, envolvendo bem com a espátula entre cada adição.
- 5 Depois de todas as claras envolvidas refrigerar por pelos menos duas horas antes de servir. Adicionar a gosto a polpa dos maracujás à mousse no momento de servir.