



Sobremesas Chocolate

## Mousse de Chocolate de Leite

🕒 10 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

### Ingredientes

170 g de chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS  
4 ovos  
25 g de açúcar  
1 pitada de sal

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 213,7 kcal | 11%* |
| <b>Proteínas</b>           | 6,0 g      | 12%* |
| <b>Lípidos</b>             | 11,7 g     | 17%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 20,7 g     | 8%*  |

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

### Preparação

1 Derreter o chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS em banho-maria. Reservar.

- 2 Separar as gemas das claras. Bater as claras em castelo com uma pitada de sal e reservar.
- 3 Bater as gemas juntamente com o açúcar até obter uma mistura cremosa. Adicionar o chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS derretido e bater tudo energicamente até obter um creme.
- 4 Adicionar  $\frac{1}{4}$  das claras em castelo e misturar com movimentos suaves e envolventes. Adicionar o resto das claras e misturar suavemente.
- 5 Verter em taças e reservar no frigorífico, no mínimo, durante 6 horas.