MOUSSE DE CHOCOLATE SIMPLES

INGREDIENTES

6 gemas

4 claras

200 g de chocolate em barra

4 colheres (sopa) de açúcar fino

raspas de 1 ou 2 laranjas (opcional)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com a manteiga (pode derreter no microondas, pondo num recipiente apropriado, faça intervalos de 30 em 30 segundos, mexendo em cada intervalo até estar tudo homogêneo, ou em banho

Bata as claras em castelo e envolva na mistura de chocolate

Se quiser dar um aroma diferente, adicione raspas de laranja

Leve ao frio para endurecer

Com a batedeira, bata as gemas e o açúcar até obter um creme esbranquiçado

Junte o chocolate derretido e misture bem

Pra decorar pode usar framboesas, morangos, bolacha triturada ou raspas de chocolate

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12512-mousse-de-chocolate-simples.html