

# MOUSSE DE CHOCOLATE COM AVELÃ

## INGREDIENTES

200 g de chocolate amargo  
100 g de manteiga ou margarina  
40 g de glaçúcar  
3 ovos  
40 g de avelã sem casca  
1 pitada de sal  
1 colher (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

Corte o chocolate e derreta em banho-maria.  
Quando estiver derretido, mexa com um garfo.  
Retire do fogo e junte a manteiga em pedacinhos.  
Mexe e adicione o glaçúcar e em seguida as gemas.  
Torre as avelãs e parta as grosseiramente.  
Bata as claras em neve bem firme com sal e junte o açúcar.  
Incorpore as claras e as avelãs partidas delicadamente no preparado.  
Coloque o mousse nas taças e leve à geladeira por no mínimo 2 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14876-mousse-de-chocolate-com-avela.html>