

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>