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.

Mexa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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