MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

500 g de chocolate meio amargo (barra)

6 ovos

200 g de manteiga sem sal

Raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Derreta, em fogo baixo, todo chocolate picado em banho-maria.

Enquanto isso, bata na velocidade baixa as 6 claras em neve.

Após derreter todo chocolate, acrescente as 200 g de manteiga picada e misture bem até derreter tudo.

Após toda manteiga ter se misturado ao chocolate, acrescente as 6 gemas e misture bem.

Por fim, misture aos poucos e com cuidado o chocolate e a clara em neve.

Coloque em um refratário ou em taças de sobremesa, se preferir.

Para finalizar, acrescente as raspas de chocolate.

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas ou menos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16631-mousse-de-chocolate-meio-amargo.html