TARTELETES DE MOUSSE

INGREDIENTES

250 g de tablete de chocolate de culinária

250 g de manteiga

6 ovos

180 g de açúcar

1 colher (sopa) de farinha

manteiga, framboesas e compota de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 190º C.

Unte formas de tarteletes com manteiga, forre-as com papel vegetal e novamente.

Parta o chocolate em pedaços, junte-lhes à manteiga e leve ao fogo, em banho-maria, até derreter.

À parte, bata as gemas com metade do açúcar e adicione-lhes o chocolate derretido.

Levante as claras em castelo e junte-lhe o restante açúcar, batendo mais um pouco.

Envolva, delicadamente, o preparado anterior.

Divida o preparado em duas partes coloque no congelador.

Na outra, junte a farinha e verta nas formas de tartelete.

Leve ao forno médio durante 20 minutos.

Retire do calor e deixe arrefecer completamente.

Cubra-as depois com a musse que reservaste no congelador.

Reserve no frigorífico até ao momento de servir.

Sirva as tarteletes de framboesas e compota de frutos vermelhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17096-tarteletes-de-mousse.html