

MOUSSE DE CHOCOLATE DA AMANDINHA

INGREDIENTES

1 barra ou 170 gramas de chocolate meio amargo

1/2 tablet de manteiga

3/4 de xícara de açúcar

3 ovos

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria.

Bata as 3 gemas com um batedor e acrescente o açúcar aos poucos até formar um creme.

Junte as gemas batidas ao chocolate (atenção, o chocolate não pode estar muito quente para não cozinhar a gema).

Em outro pote, bata as claras em neve e acrescente delicadamente a mistura do chocolate.

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21754-mousse-de-chocolate-da-amandinha.html>