

MOUSSE DE CHOCOLATE COM AVELÃS

INGREDIENTES

200 g de chocolate amargo

100 g de manteiga

40 g de glaçúcar

3 ovos

40 g de avelãs sem casca

1 pitada de sal

1 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte o chocolate em pedaços 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.

Encorpore as claras e as avelãs partidas delicadamente no preparado. Coloque a mousse nas taças e leve a geladeira por no mínimo 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44577-mousse-de-chocolate-com-avelas.html>