# MOUSSE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

300 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal ou margarina

4 gemas (peneiradas)

8 claras

50 g de açúcar

100 g de avelã torrada e picada

açúcar de confeiteiro para decorar

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate (picado) e a manteiga em banho

Peneire as gemas e bata bem com a metade do açúcar até clarear

Misture devagar as gemas, em seguida as claras com o chocolate e acrescente a avelã para finalizar

Na hora de servir finalize com o açúcar de confeiteiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7331-mousse-de-chocolate.html