

# 1 receitas com Brio

## mousse de chocolate



## mousse de chocolate

### INGREDIENTES P/5 PESSOAS

- 6 OVOS CASAL DOS PLANETAS
- 6 COLHERES (DE SOPA) DE AÇÚCAR MASCAVADO CLARO
- 1 TABLETE DE CHOCOLATE PRETO VIVANI PARA COZINHA
- 1 COLHER (DE SOBREMESA) DE MANTEIGA

### PREPARAÇÃO

No recipiente onde vai ficar a mousse, colocar 6 gemas de ovo e 6 colheres de sopa de açúcar.

Bater bem (pode ser com máquina) até a mistura ficar esbranquiçada.

Bater noutro recipiente as claras dos 6 ovos em castelo.

Derreter o chocolate (deixar uma fatia da tablete) com a colher de sobremesa de manteiga em banho maria.

Juntar o chocolate aos poucos à gemada e ir misturando à mão até ficar uma cor uniforme.

Fazer o mesmo com as claras sem mexer demasiado.

Colocar no frio durante 1 hora e está pronta a servir.

BOM APETITE!