

MOUSSE DE CHOCOLATE SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

250 g de chocolate picado

6 ovos (claras e gemas separadas)

80 g de açúcar

50 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate junto com a manteiga em banho

Depois de tudo derretido, retire do fogo e misture as gemas uma a uma (recomendo peneirar as gemas pra evitar aquele cheirinho de ovo)

Quando as claras estiverem firmes, acrescente delicadamente no creme de chocolate mexendo de baixo pra cima até incorporar bem (recomendo misturar 1/3 das claras a cada vez)

Pode adicionar castanhas e frutas vermelhas por cima na hora de servir, fica lindo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3236-mousse-de-chocolate-superfacil.html>