

MOUSSE DE CHOCOLATE LOWCARB

INGREDIENTES

2 ovos

1 barra de chocolate 70% cacau (100 g)

1 creme de leite gourmet (30% de gordura)

2 colheres (sopa) de xylitol ou eritritol

MODO DE PREPARO

Coloque o Creme de Leite em uma panela, e adicione o Chocolate quebrado em pedaços

Comece a aquecer em fogo médio, sempre mexendo, até derreter todo o chocolate

Reserve, mas importante mexer as vezes, para acelerar o resfriamento

Separe as claras das gemas, e coloque as claras para bater na batedeira até ponto de neve

Enquanto as claras estão batendo, pegue as gemas e incorpore no creme de chocolate

(Dica

Quando as claras tiverem em ponto de neve, acrescente o Xylitol ou Eritritol e continue a bater somente até incorporar

Desligue a batedeira, e comece a misturar o creme de chocolate as claras em neve, aos poucos, e misturando levemente para não perder o volume

Depois, passe para uma bacia, ou separe em potinhos, conforme a preferencia, e deixe gelar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6299-mousse-de-chocolate-lowcarb.html>