

# MOUSSE DE CHOCOLATE E MENTA



## CONFEÇÃO

1. Separe as gemas das claras.

---
2. Coloque o acessório batedor na taça. Deite as claras, o sal e 2 gotas de sumo de limão. Programe na Vel.7, 5 min, sem a tampa doseadora de vapor.

---
3. Retire as claras e reserve. Sem lavar a taça, coloque a lâmina para amassar/triturar e deite o chocolate de culinária partido em pedaços. Pique o chocolate activando o Pulse 3 vezes e depois programando 30 seg na Vel.12.

---
4. Com a espátula, solte o chocolate acumulado nas paredes e no fundo da taça. Adicione as gemas, o leite, o açúcar, o chocolate com recheio de menta, e a margarina, e programe 6 min na Vel. 3 a 50°C.

---
5. Quando terminar o tempo programado, verifique se o chocolate está completamente derretido. Se tal não acontecer, programe mais alguns minutos à mesma velocidade e temperatura.

---
6. Retire o preparado para um recipiente e, com a ajuda da espátula, envolva as claras delicadamente.

---
7. Leve ao frigorífico 2 horas, no mínimo, antes de servir (de preferência deixe de um dia para o outro).

---

## INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 115 G DE AÇÚCAR
- 175 G DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA
- 100 G DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MENTA
- 50 G DE MARGARINA
- 30 ML DE LEITE
- 1 PITADA DE SAL
- ALGUMAS GOTAS DE SUMO DE LIMÃO