

MOUSSE DE CHOCOLATE AROMA CAFÉ



INGREDIENTES

- 100 GR CHOCOLATE BARRA
- 50 GR DE MANTEIGA
- 2 COLHERES SOPA DE MEL
- 2 GEMAS
- 4 CLARAS (TINHA DUAS DE SOBRA)
- 2 COLHERES DE SOPA DE CAFÉ SOLÚVEL
- PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar lâmina de triturar, o chocolate aos bocados e a manteiga vel 3 / 45 graus / 10 minutos.

2. Ao fim de 5 minutos abrir e limpar as paredes com espátula e adicionar café solúvel. Colocar a tampa novamente e deixar terminar.

3. Transferir para uma taça de vidro (aconselho a colocarem com outra por baixo com água quente pois com o frio tem tendência a ficar logo rijo).

4. Lavar a taça da CC ou quem tiver a segunda, colocar acessório batedor as claras pitada de sal vel 7 / 8 minutos bocal aberto.

5. Na taça de vidro adicionar gemas, mel misturar bem e envolver claras.

6. Dispor numa taça ou em taças individuais.
