

# MOUSSE CHOCOLATE, NATAS E BOLACHA



## CONFEÇÃO

1. Partir aos quadrados uma barra de chocolate culinária para a taça da CC e picar grosseiramente com o turbo (lâmina triturar / amassar ) substituir para o acess misturador e programar sobremesas a 80 graus 3 min
2. Adicionar 6 gemas e programar vel 8 40 seg
3. Eu bati as claras as parte para ganhar tempo depois envolvi-as na mistura
4. Bater 2 pacotes de natas acess batedor começando na vel 3 e ir aumentando gradualmente até à vel 7 cerca de 7 min
5. Fazer camadas de chocolate, natas e bolacha Maria partida até terminar.

## INGREDIENTES

- 200 GR BOLACHA MARIA
- 400 ML NATAS PARA BATER
- 6 OVOS
- 200 GR CHOCOLATE CULINÁRIA