

MOUSSE DE CARAMELO COM CHANTILLY



CONFEÇÃO

1. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e bata as claras em castelo, 6 min., velocidade 6. Reserve à parte.
2. No copo coloque o leite condensado e as gemas e programe 1 min., velocidade 5.
3. Por fim junte as claras em castelo, 25 seg. velocidade Retire e coloque em taças.
4. Lave a taça de preparação. Coloque as natas e seleccione 4 min., velocidade 6. Adicione o açúcar aos poucos pelo copo doseador.
5. Decore a mousse com o chantilly.

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 397 G LATA DE LEITE CONDENSADO (COZIDO)
- 40 CL NATAS
- 50 G AÇÚCAR