Doces e Compotas

MOUSSE DE CHOCOLATE

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 200 GR. DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA EM BARRA (NEGRO)
- 170 GR. DE AÇÚCAR
- 6 OVOS
- 150 GR. DE MARGARINA

CONFEÇÃO

1. Separar as claras das gemas. Bater as claras em castelo com o acessório batedor, velocidade 7 durante 6 min (retirar a tampa de regulação de vapor) e depois reservar as claras em castelo.

2. Na taça coloca-se a margarina e o chocolate em pedaços com a o acessório batedor, programando velocidade 5, 2 min, 90º.

3. Quando terminar programa-se mais 2 min., vel. 5 (sem temperatura), e vão-se juntando as gemas pelo bocal, aumentando depois para a velocidade 7 até terminar o tempo.

4. Junta-se as claras em castelo à mistura de chocolate e envolve-se tudo com a espátula.