

# MOUSSE DE CHOCOLATE SEM AÇÚCAR



## CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, bater as claras em castelo, durante 6 minutos, na velocidade 7, sem a tampinha de vapor..
2. Reservar as claras...
3. Na taça, com o acessório batedor, colocar a margarina, o chocolate partido aos quadradinhos, e as duas colheres de água, na velocidade 5, temperatura 90º, durante 2 minutos...
4. Quando terminar, vai-se juntando as gemas, aumentando a velocidade para 7, até terminar, por fim juntar as claras em castelo, velocidade 2 durante 2 minutos...

## INGREDIENTES

- 6 OVOS TAMº L...
- 200 GRAMAS DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA, EU USO MARCA CONTINENTE...
- 100 GRAMAS DE MANTEIGA/OU MARGARINA, EU USO VAQUEIRO SABOR A MANTEIGA..
- DUAS COLHERES DE SOPA DE ÁGUA