

MOUSSE DE CHOCOLATE PANTAGRUEL



CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

2. Separar as claras das gemas.

3. Colocar as claras na taça e bater na velocidade 7 por 7 minutos. Retire e reserve.

4. Lavar o batedor e voltar a colocar. Adicionar as gemas e o açúcar e programar velocidade 7 por 5 minutos.

5. Adicionar o chocolate previamente derretido (com a manteiga) no microondas. Programar velocidade 4 por 2 minutos ou até estar homogêneo.

6. Retirar o batedor e adicionar as claras (batidas em castelo) pouco a pouco, com a espátula.

7. Envolver muito devagar, de baixo para cima. (Este passo é FUNDAMENTAL para dar consistência à mousse)

8. Vai ao frigorífico horas antes de servir.

9. Receita Pantagruel

INGREDIENTES

- 200G DE CHOCOLATE PANTAGRUEL (OU OUTRO CHOCOLATE DE CULINÁRIA)
- 6 OVOS
- 6 COLHERES DE SOPA (RASAS) DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA BEM CHEIA DE MANTEIGA