

# MOUSSE DE CHOCOLATE NESTLÉ



## CONFEÇÃO

1. Derreter, em banho Maria, o chocolate partido em pedaços, com a manteiga.  
\_\_\_\_\_
2. Separar as gemas das claras.  
\_\_\_\_\_
3. Na taça bater às claras em castelo.  
\_\_\_\_\_
4. Retire e reserve.  
\_\_\_\_\_
5. Na taça colocar as gemas e o açúcar, com a lâmina batedora, programar velocidade 8 durante 5 min.  
\_\_\_\_\_
6. Verter o preparado para uma taça e adicionar lentamente o preparado de chocolate.  
\_\_\_\_\_
7. Por fim, envolver a este preparado às claras em castelo, com uma colher ou espátula.  
\_\_\_\_\_
8. levar ao frio cerca de 3 horas.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. Sugestão: adicional na hora de servir frutos secos e morangos (opcional)  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 300G DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA NESTLÉ
- 150G DE MANTEIGA
- 9 OVOS
- 170G DE AÇÚCAR
- MORANGOS E FRUTOS SECOS (OPCIONAL)