

MOUSSE DE CHOCOLATE SÓ COM CLARAS



INGREDIENTES

- 200G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 6 CLARAS
- 5 COLHERES DE SOPA RASAS DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 PITADA DE SAL
- 3 GOTAS DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor na taça bem limpa e seca e colocar as claras com uma pitada de sal e umas gotas de limão

2. Bater velocidade 7, 7 minutos

3. Juntar o açúcar pela abertura da tampa e bater mais 2 minutos na mesma velocidade

4. Derreter o chocolate no microondas junto com a manteiga

5. Incorporar as claras ao chocolate derretido aos poucos mexendo devagar

6. Levar ao frigorífico
