

MOUSSE DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina ultrablade no copo e adicionar o açúcar 10seg/vel 12.

2. Retire a ultrablade e coloque o acessório misturador.

3. Adicione o chocolate partido em pedacos com as natas e derreta 4min/50 c /vel 4

4. Adicione as gemas e misture 15 seg/vel 6 Retire e reserve.

5. No copo limpo e seco

6. Coloque as claras e bata 3min/ vel 6

7. Adicione as claras em castelo à mistura do chocolate e envolva, delicadamente, com ajuda da espátula.

INGREDIENTES

- * 200G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- * 5 OVOS
- * 50 G DE AÇÚCAR
- * 100 ML DE NATAS