

As minhas Receitas

mouse de chocolate com natas



Ingredientes: 1 unidade de barra de chocolate amargo
1 embalagem de natas
6 unidade de ovos
150 grama de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

Instruções de preparação:

Num tacho pequeno coloque a barra de chocolate e a manteiga, e leve ao lume em banho maria para derreter. Separe as gemas das claras e bata as claras em castelo firme. Bata muito bem as gemas com o açúcar, até ficar um creme esbranquiçado. Junte o chocolate derretido e continue a bater. Acrescente o pacote de natas e misture bem, e a seguir junte as claras batidas em castelo. Coloque numa tigela e leve ao frigorífico.

Sugestões Adicionais: