



Mousse de chocolate com avelã



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

8 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem Reserva

- 200g de chocolate preto
- 6 ovos
- 125g de açúcar
- 100g de miolo de avelã
- 200ml de creme de leite fresco

Modo de preparação

1

Derreta o chocolate em banho maria, juntamente com o Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva. Misture bem.

2

Bata as gemas com 100g de açúcar até obter um creme fofo. em seguida, adicione o chocolate mexendo bem.

3

Bata o creme de leite e misture com o restante dos ingredientes.

4

Bata as claras em neve, adicionando o restante açúcar (25g).

5

Misture tudo até que fique uma mistura homogênea e coloque na geladeira para resfriar.

6

Corte a avelã ao meio e polvilhe ao servir.

7

Bom apetite!

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Médio

Tarte de limão

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 [Doces e Sobremesas](#)  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Fácil

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide