



Mousse de chocolate e avelãs



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

8 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Reserva

- 200g de chocolate preto
- 6 ovos
- 100g + 25g de açúcar
- 100g de miolo de avelã
- 200ml de natas

Modo de preparação

1

Derreta em banho maria o chocolate, juntamente com o azeite.

2

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

3

Bata as natas, envolvendo com o restante.

4

Bata as claras em castelo, adicionando o restante açúcar.

5

Bater as claras em castelo, adicionar o restante açúcar.

6

Envolva tudo e coloque no frio.

7

Parta o miolo de avelã grosseiramente e polvilhe ao servir.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Brownie de Chocolate

[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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide