



# 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  
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

Envolva tudo e coloque no frio.

6

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide