



Mousse de chocolate com laranja e azeite



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes



1,5 xícaras de Azeite Gallo
Extra Virgem Ancestral

- 1 fio de Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral para finalizar
- 340g de chocolate meio amargo
- 6 gemas
- 1,5 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 0,5 xícara de café bem forte
- 0,25 xícara de licor de laranja
- Raspas de 1 laranja
- 6 claras em neve
- Raspas de laranja para finalizar

Modo de preparação

1

Derreter o chocolate em banho-maria e reservar para esfriar.

2

Em uma tigela, juntar as gemas e o açúcar de confeiteiro peneirado e bater, com uma batedeira, até obter uma mistura clara e fofa.

3

Juntar o café e o licor e misturar tudo com um batedor de arame.

4

Adicionar o chocolate, uma xícara e meia de azeite de oliva, as raspas de laranja e misturar novamente até ficar homogêneo.

5

Acrescentar a clara em neve, aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula.

6

Dispor em uma tigela e levar para a geladeira por, pelo menos, 2 horas.

7

Finalizar com um fio de azeite, raspas de laranja e folhas de hortelã.

Produtos utilizados



Ancestral

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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