



# 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](#) [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