conexãosabor

Mousse de chocolate

Ingredientes

Ovos - 6

Chocolate meio-amargo (Garoto) - 1 barra de 200 gramas

Chocolate ao leite (Garoto) - 1 barra

Creme amarelo

Leite condensado - 1 lata

Gemas - 3 a 4

Maizena - 1/2 colher de sopa

Autora: Bia Borges
03 de dezembro de 2011

Modo de preparo

1. Derrete o chocolate em banho-maria. Reserve.
2. Bata as gemas, até esbranquiçar.
3. Bata as claras muito bem.
4. Misture fora do fogo ao chocolate as gemas, depois as claras levemente sem bater.
5. Levar a geladeira.