



Mousse de chocolate con avellanas



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

8 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 200g de chocolate negro
- 6 huevos
- 100g + 25g de azúcar
- 100g de avellanas en grano
- 200ml de natas

Modo de preparación

1

Derrita a baño de maría el chocolate, juntamente con el aceite.

2

Bata las yemas con el azúcar (100g), hasta obtener una crema esponjosa. A seguir, agregue el chocolate, mezclando bien.

3

Bata las natas, agregándolas con el resto de la mezcla.

4

Bata las claras a punto de nieve, agregando la azúcar restante.

5

Agregue todo, mezcle muy bien y colóquelo en el refrigerador.

6

Rompa las avellanas en trozos grandes y espolvoréelas cuando las sirva.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide