

Mousse de chocolate

Mousse de chocolate prática, feita com claras.

4 porções

Ingredientes

ou

250 gramas de clara de ovo pasteurizada (Cerca de 8 claras)

ou

100 gramas de chocolate negro, 70% de cacau

ou

1 colher de sopa de adoçante culinário (20 g)

ou

2 colheres de sopa de açúcar branco (38 g)

Método de preparação

- 1
Bater as claras em castelo,
- 2
Juntar o açúcar e bater novamente até ficarem firmes,
- 3
Derreter a barra de chocolate no micro-ondas de 1 minuto a minuto, com cuidado, para não queimar,
- 4
Após envolver delicadamente com as claras.
- 5
Distribuir em taças.
- 6
Levar ao frigorífico para refrigerar.