



Mousse de chocolate

Mousse de chocolate com raspa de laranja

Preparação

1. Derreta o chocolate e o Alpro Creme para Cozinhar e Assar num tacho em lume baixo ou no micro-ondas.
2. Bata a Alpro alternativa às natas para bater, junte ao preparado de chocolate e mexa bem. Entretanto, mexa as gemas com o açúcar e bata as claras em castelo separadamente.
3. Junte as gemas ao preparado de chocolate e adicione as claras em castelo.
4. Verta o preparado para pequenas taças de vidro e polvilhe com raspa de laranja.
5. Leve ao frigorífico durante, pelo menos, 2 horas.
6. Se desejar, coloque por cima também um pouco de Alpro alternativa às natas para bater polvilhada com raspas de laranja.



4 porções



25min

Ingredientes

- - 100 ml de Alpro alternativa às natas para bater
- - 30 g de Alpro Creme para Cozinhar e Assar
- - 100 g de chocolate de culinária
- - 20 g de Açúcar
- - 4 claras de ovos
- - 2 gemas de ovos
- - Raspa de laranja (q.b.)

Feito com

Alpro Alternativa às Natas para Bater

