

Mousse de Chocolate – matando a ansiedade com coisa boa!

Ingredientes:

01 lata de creme de leite (sem soro)

03 ovos

01 barra de chocolate meio amargo

03 colheres sopa de açúcar



Modo de fazer:

Em um recipiente, derreta o chocolate no microondas.

Misture o creme de leite.

Bata as 03 gemas com o açúcar em ponto de gemada até misturar bem e formar um creme claro.

OPCIONAL – acrescente 3 colheres de sopa de uísque ou 2 de conhaque se tiver em casa. (eu faço isso e fica tudo de bom!)

Por último acrescente as claras em neve e misture.

Leve a geladeira até firmar e depois é só se deliciar!