

Mousse de Chocolate

Rendimento: 4 porções



Ingredientes

- 400 g de chocolate meio amargo picado
- 4 gemas
- ½ xícara (chá) de Açúcar Refinado Alto Alegre
- 3 claras de neve
- 1 ¼ xícara (chá) chantilly batido

Modo de Preparo

Na batedeira, bater as gemas com o **Açúcar Refinado Alto Alegre** até formar uma gemada fofa. À parte, derreter o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Acrescentar o chocolate derretido à gemada, misturar bem e depois colocar as claras em neve e o chantilly batido. Arrumar em taças e levar para gelar.

Tempo de preparo: 1 hora.