

## Mousse de Chocolate



### Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 4 gemas
- ½ xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (95g)
- 3 claras em neve
- 1 ¼ xícara (chá) de chantilly batido (150g)

### Modo de Preparo

Na batedeira, bata as gemas com o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) até formar uma gemada fofa. À parte, derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas. Acrescente o chocolate derretido à gemada. Misture bem. Depois coloque as claras em neve e por último o chantilly batido. Arrume em taças e leve para gelar.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Mousse de Chocolate

### Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil  
Tempo de Preparo: 1 hora  
Rendimento: 4 porções



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)