

Mousse de Chocolate com Morangos



Definitivamente esta não é uma receita de sobremesa para quem está de dieta. Agora você aprenderá a preparar esta deliciosa sobremesa de mousse de chocolate com morango.

Afinal, o que pode ficar ruim com chocolate e morango juntos? Ainda que você seja “marinheiro de primeira viagem” na cozinha, você dará conta do recado nesta receita, tenho certeza!

Mãos à obra!

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo;
- 1 lata de creme de leite;
- 3 claras de ovo;
- 3 colheres de sopa de açúcar;

- Morangos frescos para decorar.

Instruções

Quebre o chocolate meio amargo em pedaços pequenos e derreta-o em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo ocasionalmente até ficar completamente derretido e liso.

Enquanto o chocolate derrete, coloque as claras de ovo em uma tigela limpa e seca. Bata as claras em neve até formar picos firmes. Adicione o açúcar gradualmente enquanto continua batendo, até obter um merengue brilhante e firme.

Misture o creme de leite ao chocolate derretido, mexendo suavemente até obter uma mistura homogênea.

Com movimentos delicados e envolventes, incorpore o merengue de claras à mistura de chocolate e creme de leite. Certifique-se de não misturar vigorosamente para não perder a leveza do merengue.

Divida o mousse em tacinhas individuais ou em uma travessa grande. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas, ou até que o mousse esteja firme.

Antes de servir, lave e seque os morangos. Corte os morangos em fatias ou deixe inteiros, conforme sua preferência.

Decore o mousse com os morangos frescos antes de servir.

Essa mousse de chocolate com morangos é uma sobremesa clássica e irresistível. O contraste entre o chocolate rico e os morangos frescos cria uma combinação perfeita de sabores. Além disso, a textura leve e aerada do mousse faz dela uma opção deliciosa para encerrar qualquer refeição com chave de ouro. Aproveite!

Vídeo Tutorial

Boa sorte na receita!

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)