Mousse de Chocolate Sem Açúcar

www.receitasdafia.com/receitas/mousse-de-chocolate-sem-acucar

Aprenda a fazer uma deliciosa e saudável mousse de chocolate sem açúcar rápida para deliciar!


Mousse de Chocolate Sem Açúcar

45 min 6 porções

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separados)
- 140 g de chocolate meio amargo
- 1/3 de xícara (chá) de adoçante culinário (preferência Xilitol)

Modo de Preparo

1. Comece batendo as claras dos ovos em uma batedeira até atingir o ponto de neve firme.
2. Adicione o adoçante culinário gradualmente enquanto continua batendo, até formar um merengue com pico firme. Reserve.
3. Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria, certificando-se de não queimar.
4. Em seguida, adicione as gemas ao chocolate derretido e misture bem até formar uma pasta homogênea.
5. Aos poucos, adicione metade do merengue de claras ao chocolate e misture cuidadosamente, incorporando bem.
6. Depois, adicione a outra metade do merengue e misture delicadamente, fazendo movimentos suaves de baixo para cima até tudo estar bem incorporado.
7. Transfira a mousse para taças individuais ou para uma travessa maior, e leve à geladeira por cerca de 30 minutos, para firmar.
8. Após o tempo de resfriamento, a sua deliciosa mousse de chocolate sem açúcar está pronta para ser saboreada. Aproveite!