



# Mousse au chocolat et aux noisettes

Categoria  
Doces e Sobremesas

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Économe

Com quem?  
Entre amis

Nº de pessoas  
8 pessoas

## Ingredientes

50ml de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Reserva

- 200g de chocolat noir
- 6 oeufs
- 100g + 25g de sucre
- 100g de cerneau de noisettes
- 200ml de crème

## Modo de preparação

1

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec l'huile d'olive.

2

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre (100g) jusqu'à obtenir une crème moelleuse. Ajoutez ensuite le chocolat en remuant bien.

3

Battez la crème en enveloppant avec le restant.

4

Battez les blancs en neige en ajoutant le reste du sucre.

5

Enveloppez le tout et mettez-le au froid.

6

Brisez grossièrement le cerneau de noisette et saupoudrer en servant.

*Produtos utilizados*



*Reserva*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide