



Mousse de café

Ingredientes:

Café preparado

½ xícara de chá

Café instantâneo

½ colher

Ovos

2 unidades

Açúcar

75 g

Fécula de milho

½ colher

Leite

½ xícara

Amêndoas torradas

2 colheres

Creme de leite

100 cm3

Modo de Preparo

Coloque as gemas e o açúcar no TartaExpress e bata até a mistura ficar branca. Acrescente a fécula de

Phoca PDF

milho o café preparado, o café solúvel e o leite quente. Mexa muito bem toda a mistura e coloque no micro-ondas
em potência máxima durante 2 minutos, mexendo a cada 30 segundos. Retire do micro-ondas e deixe esfriar. Bata as claras em neve. Misture a massa anterior já fria com o creme de leite. Sirva a mousse em 2 taças e enfeite com um pouco de caramelo líquido e com as amêndoas torradas e picadas.





Phoca PDF