

Na Cozinha
com A
PINGUIN

GOSTOSURAS OU TRAVESSURAS!

#carolnacozinhacomfiospinguin



MOUSSE DE CHOCOLATE

POR **CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA** PARA **ATELIÊ PINGUIN**

Entre gostosuras ou travessuras ficamos é claro, com as doçuras! Receita de uma simples e deliciosa mousse de chocolate para adoçar seu halloween! Se fizer essa receita já sabe né? Nos marque em um post nas redes pois adoramos ver e compartilhar quando fazem as receitas aqui do Ateliê Pinguin.

Feito com amor, na cozinha com Pinguin



○ TEMPO TOTAL DE PREPARO

30 mn

○ RENDIMENTO

Rende 4 porções

○ INGREDIENTES

350g de chocolate meio amargo
200ml de creme de leite fresco
2 claras
1 colher de sopa de açúcar
Cascas de laranja como recipiente

○ MODO DE PREPARO

- Bata o creme de leite em chantily de ponto mole, bata as claras com 1 colher de açúcar em ponto bem firme.
- Derreta o chocolate em banho maria ou no micro ondas de 30s e 30s segundos.
- Misture o chantily ao chocolate, acrescente as claras e misture levemente.
- Recheie as cascas de laranja e leve para gelar por 2 horas.

OBS.: Você pode desenhar com uma caneta na casca da laranja para lembrar abóboras de Halloween!

Prontinho!

#carolnacozinhamfiospinguin





hummom!



com amor


PINGUIN

 **PARAMOUNT**
TÊXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [fiospinguin](https://www.instagram.com/fiospinguin)

SAC 0800 0123777

Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais

+55 51 3452-8774

export@paramount.com.br