



Sobremesa

Mousse de Castanhas com Requeijão



Ingredientes

1. castanhas
2. 150g requeijão de ovelha
3. açúcar mascavado
4. natas
5. 3 ovos
6. sal (cozer castanhas)
7. erva doce (cozer castanhas)

Tempo: Aproximadamente 50 minutos a 1h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Cozer as castanhas com sal e erva doce, em seguida descascar e juntar o requeijão
2. Separar as claras das gemas
3. Bater as castanhas, o açúcar, o requeijão e as gemas com uma varinha mágica
4. Colocar as natas numa taça e bater sem açúcar
5. Bater as claras em castelo, em seguida colocar as castanhas numa taça e adicionar as natas
6. Bater bem a mistura e adicionar as claras
7. Verter a musse para um prato e levar ao frio
8. Para finalizar. Decorar a mousse com castanhas



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=9f7tr5rsnvc>