

- Mousse de Cacau e Batata-doce -

Ingredientes:

- 400 g batata doce
- 200 g de chocolate (tablete)
- 200 ml de bebida vegetal
- 3 colheres de sopa de açúcar



Modo de preparação:

Descasque a batata doce e cortar em cubos.

Aqueça um tacho com água. Quando começar a ferver junte os cubos de batata-doce e deixar cozinhar até a batata-doce estar cozinhada. Aproveite o calor da panela para derreter o chocolate em banho-maria.

Num processador juntar a batata-doce (escorrida), o leite e açúcar, e triture.

Junte o puré de batata-doce com o chocolate (para obter uma mousse mais leve adicione claras em castelo de 3 ovos e misture cuidadosamente com o preparado) e sirva em taças individuais. Reserve no frigorífico (no mínimo 3h) antes de servir.

Dica: utilize a água da cozedura do grão-de-bico em substituição das claras - AQUAFAVA.



Esta receita foi desenvolvida pelas chefes do projeto A Cozinha da Avó, no âmbito da visita da Associação Montícola, para troca de experiências de inovação no receituário tradicional.