

Mousse de Chocolate Branco e Marshmallows



- 150g de mini marshmallows
- 50g de manteiga
- 250g de chocolate branco de culinária
- 60ml de água quente (acabada de ferver)
- 300ml de natas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- folhas de menta frescas para decorar

Num tacho, coloque os marshmallows, a manteiga, o chocolate branco e a água. Leve ao lume, com a chama muito baixa, e mexa de vez em quando até derreter completamente. Desligue o lume e deixe arrefecer um pouco. Entretanto, bata as natas com a essência de baunilha até ficarem espessas. Junte então o chocolate derretido às natas e envolva delicadamente até obter um creme uniforme. Distribua pelas taças e leve ao frigorífico. Momentos antes de servir decore com folhas de menta.