



★
Recettes de
grand-mère
★
REVISITÉES

Mousse au chocolat basses calories



INGRÉDIENTS

Pour **8 personnes**:

- 250 g de chocolat
- 60 g de beurre
- 8 œufs
- 25 g d'édulcorant à base de tagatose

PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux ou au bain-marie.

Ajouter les jaunes d'œufs et l'édulcorant à base de tagatose hors du feu. Bien mélanger.

Battre les blancs en neige très ferme.

Les incorporez en 3 fois.

Réserver au frigo minimum 2 heures avant la dégustation.



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu