

# Mousse gelada de amendoim & “chocolate” branco

## ***Ingredientes***

1 frasco de manteiga de amendoim  
200 gr “chocolate” branco  
1 pacote de natas  
100 ml de leite  
1 colher de extracto de baunilha  
açúcar mascavado a gosto (o “chocolate” branco adoça um pouco)  
1 ovo inteiro

## ***Preparação***

### Na Bimby

Juntar todos os ingredientes, processar primeiro com alguns golpes para desfazer os pedaços de “chocolate” branco.

A seguir , passar para a velocidade 4, a 50°, 8 minutos.

Passar o creme para dentro de uma caixa com tampa e levar ao congelador ou abatedor de temperatura.

No fogão

Bater o ovo e juntar aos restantes ingredientes.

Em banho maria, juntar todos os ingredientes, mexendo sempre com uma vara de arames para emulsionar bem as gorduras. Quando o “chocolate” branco estiver derretido e bem emulsionado com o resto dos ingredientes, tirar do lume e proceder da mesma forma – passar o preparado para uma caixa com tampa e abater temperatura, no congelador ou abatedor.

É só esperar que atinja a temperatura desejada.