MOUSSE DE CHOCOLATE SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 litro de leite

1/2 xícara de chocolate em pó

6 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de manteiga

6 claras

2 pacotes de gelatina sem sabor

1 colher (sopa) de baunilha

MODO DE PREPARO

Ferva o leite em fogo baixo e coloque a gelatina

Coloque a manteiga, o açúcar, a baunilha e o chocolate em pó

Desligue o fogo e deixe esfriar por 10 minutos

Bata as claras em neve e acrescente

Ponha para gelar no freezer por 30 minutos, até ficar firme

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11797-mousse-de-chocolate-sem-leite-condensado.html