MOUSSE DE CHOCOLATE CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

3 claras em neve

200 g de chocolate meio-amargo ou ao leite

6 colheres (sopa) de leite condensado (caso use o chocolate meio-amargo)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve enquanto derrete o chocolate ao banho

Assim que o chocolate derreter, reserve

Após ficar morno, acrescente o creme de leite ao chocolate derretido e misture bem

Adicione, então, o leite condensado e mexa bastante até a mistura ficar homogênea

Assim que as claras estiverem prontas, junte as duas misturas aos poucos e mexa com um fuê para ficar bem homogêneo

Coloque em um recipiente, cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 4 horas

Sirva bem gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12161-mousse-de-chocolate-cremoso.html