

MOUSSE DE MORANGO COM CHOCOLATE DERRETIDO

INGREDIENTES

5 caixinhas de creme de leite

3 caixinhas de leite condensado

3 sachês de suco sabor morango

500 g de chocolate ao leite

200 g de chocolate meio amargo

100 ml de leite

Leite em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 3 caixinhas de creme de leite, 3 caixinhas de leite condensado e os 3 sachês de suco, reserve na geladeira

Em uma panela coloque o chocolate amargo e o chocolate ao leite, espere um pouco até que comece a grudar na panela

Quando o chocolate já estiver todo derretido, sem nenhum pedaço, coloque o leite, aumente o fogo e espere engrossar novamente

Em seguida, abaixe o fogo e coloque o creme de leite, mexa bem até engrossar

Pegue o mousse de morango da geladeira, coloque uma camada fina no fundo de um refratário

Em seguida, coloque uma camada do chocolate

Depois outra camada de mousse

Coloque outra de chocolate

Polvilhe leite em pó por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12457-mousse-de-morango-com-chocolate-derretido.html>