

# MOUSSE DE MORANGO COM BRIGADEIRO DE COLHER

## INGREDIENTES

### MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 envelope de suco pronto sabor morango

1 gelatina sem sabor (opcional)

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 colher de manteiga

3 colheres de chocolate em pó (pode usar o cacau em pó meio amargo)

1 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MOUSSE:

Mousse: No liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco em pó.

Prepare a gelatina sem sabor conforme instruções da embalagem.

Em seguida coloque no liquidificador com os outros ingredientes.

Bata tudo até que tenha uma mistura homogênea.

Coloque em um recipiente e leve à geladeira por 1 hora.

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Coloque em uma panela todos os ingredientes e leve ao fogo.

Mexa até que o brigadeiro esteja desgrudando da panela.

Depois disso retire o mousse da geladeira e coloque o brigadeiro por cima.

Leve à geladeira novamente por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14428-mousse-de-morango-com-brigadeiro-de-colher.html>