MOUSSE TRUFADO

INGREDIENTES

2 leite condensado

2 creme de leite

1 gelatina sem sabor

1 copo de suco (do seu preferido)

1 barra de chocolate

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina em meio copo de água quente.

Acrescente leite condensado, creme de leite, o copo de suco. Bata tudo no liquidificador.

Coloque um refratário e leve à geladeira até ficar firme como uma gelatina.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Acrescente uma caixa de creme de leite.

Após derretido, coloque em cima do mousse e leve à geladeira por 30 minuto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14526-mousse-trufado.html