PAVÊ MOUSSE DE BOMBOM

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

3 colheres (sopa) de água

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 bolas de sorvete sabor creme

4 claras

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

15 bombons cortados ao meio

Bombons cortados ao meio para decorar

Cobertura para sorvete sabor chocolate para acompanhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a gelatina com a água e deixe descansar por 5 minutos.

Em seguida, leve ao fogo médio em banho-maria, mexendo até dissolver.

Transfira para o liquidificador, acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata por 6 minutos, fazendo uma pausa na metade do tempo.

Adicione o sorvete aos poucos, batendo a cada adição.

Despeje metade dessa mistura em uma tigela.

À parte, na batedeira, bata as claras em ponto de neve.

Coloque metade das claras em neve na tigela com a metade do creme e misture delicadamente até obter uma mousse de creme, e reserve.

No liquidificador, bata o restante do creme de sorvete com o chocolate em pó por 3 minutos.

Em seguida, transfira para uma tigela, adicione as claras restantes e mexa delicadamente até obter uma mousse de chocolate.

Em um refratário pequeno, espalhe a mousse de chocolate e leve à geladeira por 1 hora.

Cubra com os bombons e despeje a mousse de creme.

Leve à geladeira por mais 3 horas.

Decore com bombons e sirva com cobertura para sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15432-pave-mousse-de-bombom.html