

MOUSSE DE CHOCOLATE SILME

INGREDIENTES

6 claras

36 g de açúcar

6 gemas

36 g de açúcar

200 g de margarina

200 g de chocolate em pó

60 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras e 36 g de açúcar até ponto de neve.

Bata as gemas e 36 g do açúcar até ficar homogêneo.

Bata a margarina e o chocolate até misturar bem.

Misture na batedeira as gemas, o chocolate, o creme de leite, e metade das claras em neve.

Coloque ao restante das claras em neve com colher e bata a mão para aerar.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15443-mousse-de-chocolate-silme.html>