

MOUSSE DE SUCO EM PÓ COM GANACHE

INGREDIENTES

MOUSSE

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacotinho de suco em pó de sua preferência (usei morango)
- 1 caixinha de leite (use a caixa do creme de leite como medida)

GANACHE

- 135 g de chocolate ao leite ou amargo
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, o creme de leite, o suco e o leite no liquidificador.

Coloque em taças e reserve.

Para fazer a ganache, derreta o chocolate em banho-maria e depois acrescente o creme de leite, mexa bem e coloque por cima do mousse.

Leve para gelar por 40 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15600-mousse-de-suco-em-po-com-ganache.html>