

MOUSSE DE CHOCOLATE SURPRESA

INGREDIENTES

250 g de chocolate ao leite

250 g de chocolate 70% cacau

200 ml de creme de leite

6 gemas

60 g de açúcar

6 claras

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate em pedaços pequenos.

Aqueça em banho-maria os chocolates e o creme de leite até formar um creme liso (ganache).

Bata as gemas com metade do açúcar e junte ao creme de chocolate.

Bata as claras com a outra metade do açúcar e misture delicadamente ao creme.

Despeje em uma travessa de vidro, cubra com papel-alumínio e deixe na geladeira até o dia seguinte.

Retire as porções com uma colher de sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16046-mousse-de-chocolate-surpresa.html>