

MOUSSE DE MENTA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de licor de menta
- 6 claras
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Junte a gelatina 5 colheres (sopa) de água e leve ao fogo, em banho-maria até dissolver.

Bata no liquidificador o leite condensado com o licor e a gelatina dissolvida.

Transfira para uma tigela, acrescente delicadamente as claras batidas em neve e distribua em taças.

Leve à geladeira por cerca de 4 horas.

No momento de servir, derreta o chocolate em banho-maria.

Acrescente a manteiga e 4 colheres (sopa) de água, misture bem e sirva sobre os mousses.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16494-mousse-de-menta-com-chocolate.html>