

MOUSSE DE CHOCOLATE PERFEITO

INGREDIENTES

5 colheres de sopa de chocolate em pó

2 caixinhas de creme de leite

1 caixinha e meia de leite condensado

A envelope de gelatina incolor (12g)

MODO DE PREPARO

Bata as duas caixas de creme de leite e o chocolate na batedeira por 2 minutos ate solver bem.

Adicione o leite condensado (reserve um pouco do leite condensado) e bata por mais 2 minutos.

Dissolva a gelatina incolor em 5 colheres de sopa de água e coloque no microondas por 30 segundos (retire na metade do tempo para mexer um pouco).

Coloque a gelatina junto ao mouse e bata por mais 5 minutos.

Despeje sobre uma travessa de vidro e leve a geladeira na gaveta de baixo do freezer por 1:30 a 2 horas.

Em seguida decore com linhas de leite condensado que foi reservado e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16956-mousse-de-chocolate-perfeito.html>