

MOUSSE DE LEITE EM PÓ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 12 colheres de leite em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 500g de creme de leite gelado
- 140g de chocolate ao leite em cubos
- raspas de chocolate ao leite para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture o leite condensado, o leite em pó e a essência de baunilha até ficar homogêneo. Leve à geladeira por 30 minutos.

Bata o creme de leite gelado na batedeira ou batedor manual até formar picos firmes.

Misture delicadamente com o creme anterior, despeje o chocolate em cubos e misture até incorporar.

Divida em taças e decore com raspas de chocolate.

Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17806-mousse-de-leite-em-po-com-chocolate.html>