

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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