

MOUSSE DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

3 latas de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 garrafinha de concentrado de maracujá

1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque 2 latas de creme de leite, 1 lata de leite condensado e 300ml (um copo) de concentrado de maracujá.

Deixe a mistura ficar bem homogênea e leve ao refrigerador por 10 minutos.

Em um refratário, coloque a barra de chocolate picada e leve ao micro-ondas aproximadamente por 1 minuto e 30 segundos ou até o chocolate derreter.

Misture o chocolate e o creme de leite aos poucos até ficar totalmente homogêneo.

Retire o mousse de maracujá do refrigerador e espalhe o creme de chocolate por cima.

Leve à geladeira por 1 hora ou até criar consistência firme e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19107-mousse-de-maracuja-com-cobertura-de-chocolate-meio-amargo.html>