

# PAIXÃO CREMOSA: MOUSSE DOIS AMORES

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de amido de milho (maisena)

1 lata de leite (use a lata de leite condensado para medir)

2 gemas

1 caixa de creme de leite

1 barra de chocolate (170 g)

1/2 xícara de castanha de caju picada ou amendoim picado

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite em uma panela, adicione o amido de milho e dissolva, acrescente o leite condensado. Coloque uma peneira em cima dessa panela e as gemas na peneira.

Fure com uma faca e espere descer todo o líquido.

Jogue as pelezinhas das gemas que ficarem na peneira fora.

Leve a panela ao fogo médio, até engrossar o creme branco.

Deixe o creme esfriar e adicione o creme de leite.

Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria.

Separe metade dessa mistura e o restante misture com o chocolate derretido formando o creme escuro.

Coloque em um refratário a metade deste creme de chocolate e leve ao congelador por 10 minutos.

Retire e cubra com o restante do creme branco.

Espalhe o amendoim (ou castanha) e volte ao congelador por mais 10 minutos.

Retire do congelador e cubra com o restante do creme de chocolate.

Decore com chocolate, tampe e deixe na geladeira por no mínimo 4 horas.

Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19404-paixao-cremosa-mousse-dois-amores.html>