

MOUSSE SENSAÇÃO DA SHEILA

INGREDIENTES

GELEIA DE MORANGO

1/2 xícara (chá) de açúcar

100 g de morangos batidos no liquidificador com um pouquinho de água

100 g de morangos picados

MOUSSE DE MORANGO

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro ou duas caixinhas (400 g, aproximadamente)

2 potes de iogurte natural (sem sabor, sem açúcar)

1 e 1/2 lata (use a medida do leite condensado) de morangos batidos no liquidificador com um pouquinho de água (cerca de 300 g de morango)

2 caixinhas de gelatina sabor morango

100 ml de água para hidratar as gelatinas

CALDA DE CHOCOLATE

1 barra de chocolate ao leite (200 g)

1 barra de chocolate meio amargo

1 colher (sopa) não muito cheia de Margarina Delícia sem sal

400 ml de leite

folhinhas de hortelã para decorar

MODO DE PREPARO

COMECE PELA GELEIA DE MORANGO

Coloque o açúcar com os morangos batidos em uma panela e deixe ferver em fogo médio/alto (mexendo de vez em quando) até a água reduzir e a textura da calda ficar mais encorpada.

Sem tirar do fogo, acrescente os morangos picados, misture bem e deixe ferver novamente por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando.

Coloque essa geleia no fundo das tacinhas, cubra-as com filme de PVC e leve ao freezer enquanto faz a mousse.

MOUSSE DE MORANGO

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o iogurte natural e os morangos batidos.

Bata ligeiramente e deixe no liquidificador enquanto prepara a gelatina.

Ferva a água (no fogão ou micro-ondas), adicione toda a gelatina à água ainda quente e mexa até dissolver completamente.

Ligue novamente o liquidificador e adicione toda a gelatina, batendo bem para misturar tudo.

Retire as tacinhas do freezer e coloque essa mousse por cima da calda.

Cubra as tacinhas novamente com o filme de PVC e leve à geladeira enquanto faz a calda de chocolate.

CALDA DE CHOCOLATE

Pique as duas barras de chocolate em quadradinhos e coloque em uma panela.

Adicione o leite e a Margarina Delícia, leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando até ficar uma mistura mais escura e encorpada (pode parecer um pouco líquida demais, mas quando esfriar, vai ficar uma calda mais grossinha).

Espere a calda esfriar e coloque em cima da mousse que está nas tacinhas, decore com uma folhinha de hortelã.

Leve a mousse à geladeira por pelo menos 1 hora.

Deixe a mousse na geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20994-mousse-sensacao-da-sheila.html>