

MORANGUETE DE TRAVESSA – MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse:1 leite condensado

1 creme de leite

1 suco em pó sabor morango

1/2 pote de iogurte natural

5 colheres de água morna

1/2 sachê de gelatina sem sabor

COBERTURA:

Cobertura:1 barra de chocolate ao leite (140 g)

1/2 caixa creme de leite para ganache

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes do mousse no liquidificador e depois de 2 minutos, acrescente a gelatina sem sabor já dissolvida em 5 colheres de água morna.

Despeje em uma travessa, e coloque para esfriar na geladeira.

Derreta a barra de chocolate ao leite (140 g) no microondas por 1 minuto, acrescente 1/2 creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Retire o mousse, despeje o ganache sobre ele e leve à geladeira, até a hora de servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21018-moranguete-de-travessa-muito-facil.html>