MOUSSE DE CHOCOLATE COM FAROFA E MERENGUE

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de açúcar

150 g de chocolate meio amargo derretido

150 g de chantilly

50 g de bolacha de maisena

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

40 g de manteiga derretida

2 claras

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o 1/4 do açúcar e leve ao fogo em banho-maria, sem deixar de bater.

Retire do fogo e continue batendo por mais 10 minutos.

Acrescente o chocolate e bata novamente.

Acrescente o chantilly, bata e distribua em taças individuais.

Leve à geladeira por 1 hora.

Quebre as bolachas, misture a farinha, o restante do açúcar e a manteiga até que fique uma consistência homogênea.

Coloque a farofa por cima do mousse.

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar.

Finalize a taça com essa mistura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21088-mousse-de-chocolate-com-farofa-e-merengue.html