

# MOUSSE DE MORANGOS COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

## INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite
- morangos picados e inteiros (para enfeitar)
- 2 latas de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

Espalhe em um refratário os morangos picados.

Em uma panela, prepare o brigadeiro branco, colocando a manteiga pra derreter e acrescentando as duas latas de leite condensado.

Mexa bem até pegar o ponto de brigadeiro e despeje em cima do refratário que já esta com as frutas.

Em banho-maria, derreta as duas barras de chocolate meio amargo.

Depois de derretidas, acrescente o creme de leite e mexa bem.

Despeje o conteúdo em cima do brigadeiro branco e enfeite em cima com os morangos inteiros.

Leve à geladeira até ficar bem geladinho.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22150-mousse-de-morangos-com-chocolate-meio-amargo.html>