

MOUSSE CACAU LIMÃO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 pacote de biscoitos de farinha de trigo com mais ou menos 200 g

3 colheres (sopa) de cacau em pó

3 colheres (sopa) de açúcar mascavo integral

6 colheres (sopa) de leite de sua preferência

CREME DE LIMÃO COM AÇÚCAR MASCAMO INTEGRAL:

Creme de limão com açúcar mascavo integral: 3 xícaras de leite de sua preferência

3 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

1 pitada de sal

3 colheres (sopa) rasas de margarina com sal

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo integral

suco de 1 limão grande ou de 2 galegos pequenos

MODO DE PREPARO

Numa xícara, faça o chocolate, misture bem o cacau, o açúcar e o leite.

Coloque no microondas por 10 segundos, em potência máxima, ou em fogo, só para esquentar um pouco e melhorar a diluição dos componentes.

Molhe os biscoitos no chocolate acima e coloque-os numa forma de servir uniformemente, distribuídos em quantas camadas quiser.

O que sobrar do chocolate, despeje por cima dos biscoitos e se desejar maior sabor de chocolate, pode fazer mais chocolate e colocar sobre e entre os biscoitos, reserve.

Numa panela, coloque 2 xícaras de leite.

Numa xícara, coloque metade de leite, 3 colheres (sopa) de amido de milho e 1 pitada de sal e misture bem.

Complete a xícara com leite e adicione ao leite na panela.

Adicione o açúcar mascavo integral, deixe cozinhar em fogo médio e misturando sempre até começar a ferver.

Marque para deixar cozinhar por 5 minutos, misturando sempre.

Ao terminar, apague o fogo, tire do fogão e coloque sobre superfície mais fria e misture sempre até esfriar bem.

Isto faz o creme ficar mais fininho e homogêneo.

Quando estiver esfriado, coloque o suco de limão e misture bem.

Despeje sobre os biscoitos com chocolate na forma reservada, espalhe bem.

Leve à geladeira e deixe esfriar e sirva.

Pode ser colocado granulados ou castanhas trituradas por cima do creme de limão a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23615-mousse-cacau-limao.html>