

MOUSSE NAPOLITANO

INGREDIENTES

- 150 g de chocolate meio amargo
- 150 g de chocolate branco
- 100 g de morangos
- 3 caixas de creme de leite
- 3 caixas de leite condensado
- 2 sachês de gelatina incolor sem sabor
- 1 sachê de gelatina de morango

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria.

Em um liquidificador, bata 1 caixinha de creme de leite, 1 lata de leite condensado e o chocolate derretido. Hidrate 1 sachê de gelatina incolor sem sabor com 3 colheres de sopa de água.

Junte a mistura do liquidificador com a gelatina hidratada e mexa bem.

Coloque em um recipiente e leve para a geladeira enquanto faz a outra parte.

Repita a mesma operação para fazer a mousse de chocolate branco.

Para a mousse de morango é só bater os morangos até obter um purê e repetir procedimento das outras.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23702-mousse-napolitano.html>