

MOUSSE DE LIMÃO TRUFADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado moça

1 caixa de creme de leite

2 tabletes de chocolate ao leite 125 g

suco de 1 limão taiti

1 pacote de gelatina sem sabor

1 caixa de bis

2 colheres (sopa) de água

refratário de vidro

papel filme

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, dissolva 1 colher (sopa) de gelatina, 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo por 2 minutos.

Em seguida, adicione no liquidificador o leite condensado, a gelatina dissolvida, o suco de limão e bata por aproximadamente 5 minutos.

Despeje o creme em um refratário de vidro e reserve.

Em uma panela em banho-maria, derreta as barras de chocolate e, depois de derretidas, acrescente o creme de leite e mexa bem.

Despeje cuidadosamente com uma colher o chocolate por cima do creme e salpique bis por cima.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23823-mousse-de-limao-trufado.html>