

TIGELINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 caixinha de gelatina de morango
4 copinhos de danoninho
1 barra de chocolate meio amargo picado (200 g)
suspiros para decorar
morangos para decorar
mini bexiguinhas

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Dissolva a gelatina em 300 ml de água fervente.

No liquidificador, coloque a gelatina, o leite condensado, o creme de leite e os Danoninhos.

Bata por no mínimo 5 minutos.

Cubra e leve à geladeira por 4 horas, ou até pegar consistência de mousse.

TIGELINHAS:

Tigelinhas: Derreta o chocolate em banho-maria.

Encha as bexiguinhas e mergulhe no chocolate.

Coloque-as em um papel manteiga e leve à geladeira até endurecer (cerca de 30 minutos).

Recheie as tigelinhas com o mousse (eu usei o saco de confeiteiro, acho mais prático, mas pode ser com colher).

Esfarele suspiro por cima e cubra com morango picado, calda de morango, chocolate derretido. Como a sua criatividade e paladar permitir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23987-tigelinha-de-chocolate.html>