TIGELINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensando

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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