

MOUSSE FALSO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite
- 8 colheres de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve a margarina e o achocolatado ao fogo até derreter completamente.

Adicione o leite e mexa bem, até dissolver todo o chocolate.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e mexa até que esteja bem incorporado.

Leve ao freezer e deixe por 30 minutos ou até dar a consistência de mousse.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24067-mousse-falso-de-chocolate.html>