

MOUSSE DE NUTELLA, LAKA E MORANGO

INGREDIENTES

MOUSSE DE NUTELLA:

Mousse de nutella: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 colheres (sopa) de nutella

1 sachê de gelatina incolor sem sabor (já diluída na água)

MOUSSE DE LAKA:

Mousse de laka: a mesma medida de leite condensado, creme de leite e gelatina incolor.

1 barra de chocolate laka derretida (eu derreti em banho-maria)

1 sachê de gelatina de morango (diluza em pouca água, pois a camada deve ser fina e consistente)

morangos

chocolate ralado ou granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Primeiramente, faça o mousse de nutella e deixe por uns 20 minutos na geladeira (até que fique firme).

Em seguida, faça o mousse de chocolate laka e faça outra camada sobre o mousse de nutella.

Leve novamente para adquirir consistência na geladeira.

Quando já estiver firme, faça a gelatina com uma xícara (chá) de água quente, deixe esfriar e faça uma última e fina camada sobre o mousse.

Por fim, decore com morangos e rale chocolate sobre ele.

Leve para a geladeira e em pouco tempo já estará pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24634-mousse-de-nutella-laka-e-morango.html>