

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida

1 caixa de creme de leite

200 g de chocolate branco derretido

2 claras em neve (firme)

4 framboesas

4 morangos

2/3 de 1 barra de chocolate branco ralado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o leite condensado e a manteiga.

Junte o chocolate, o creme de leite e bata por mais 5 minutos.

Acrescente as claras e incorpore delicadamente sem bater.

Disponha o mousse em 4 taças individuais e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Antes de servir, decore com as framboesas e os morango como desejar.

Em seguida, adicione as raspas de chocolate branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24940-mousse-de-chocolate-branco.html>