MOUSSE DE CHOCOLATE COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite

1 lata de leite condensado

200 g de chocolate meio amargo

200 g de chocolate ao leite

3 claras

1 maracujá

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em um recipiente, derreta o chocolate meio amargo e ao leite em banho-maria ou no microondas junto ao creme de leite.

Em uma tigela, bata a clara em neve e misture ao chocolate já derretido.

Despeje o creme de chocolate em um refratário de sua preferência ou taças para sobremesas e leve à geladeira até endurecer.

CREME DE MARACUJÁ:

Creme de maracujá:No liquidificador, bata 1 lata de creme de leite, o leite condensado e o suco do maracujá.

Retire o creme de chocolate da geladeira e despeje o creme de maracujá por cima.

Leve à geladeira por mais alguns minutos e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25415-mousse-de-chocolate-com-maracuja.html