PUDIM MOUSSE NAPOLITANO

INGREDIENTES

Para a camada de mousse de chocolate

2 barras de chocolate ao leite

2 envelopes de gelatina sem sabor

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite (com soro)

Para o mousse de morango

1 envelope de gelatina sabor morango

1 envelope de suco em pó sabor morango

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensando

2 envelopes de gelatina sem sabor (eu uso a incolor)

Para a mousse branca

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensando

2 envelopes de gelatina sem sabor incolor

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com a margarina sem sal

Primeira camada mousse de chocolate

Dissolva a gelatina em 8 colheres de água morna (aqueça a água no micro

No liquidificador, bata o leite condensado o creme de leite a gelatina e o chocolate

Mousse de morango

Dissolva dois envelopes da gelatina sem sabor

Bata por 3 minutos e coloque junto com aquela primeira camada que já estava descansando no freezer por 30 minutos

Aguarde mais 30 minutos para colocar a 3 parte

Dissolva os últimos dois envelopes de gelatina no liquidificador

Depois desses últimos 30 minutos passe a faca ou espátula levemente pelas bordas e ele soltará com facilidade fica lindo e saboroso

Como realizei vários pratos no natal, não achei tão demorado o processo de esperar para incorporar as camadas, me apaixonei por esse mousse e os pequenos adoraram

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2553-pudim-mousse-napolitano.html