

MOUSSE DE CHOCOLATE (SUPER FÁCIL)

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 pacote de gelatina sem sabor e incolor

1 xícara de chá de achocolatado

400 ml de água fervente

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina com a água fervente.

Adicione ao liquidificador o creme de leite, o leite condensado, a gelatina já dissolvida e o achocolatado (se não quiser muito doce diminua a quantidade de achocolatado para meia xícara).

Bata tudo até homogeneizar.

Despeje em uma travessa redonda de vidro.

Deixe gelar.

No congelador em torno de 3 horas

Na geladeira em torno de 6 horas, dependendo da potência de sua geladeira.

Polvilhe achocolatado se desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25905-mousse-de-chocolate-super-facil.html>