

MOUSSE DE NUTELLA COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 500 g de creme de leite fresco
- 500 g de nutella
- 10 colheres (sopa) de leite em pó
- 300 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o creme de leite até formar um chantili, acrescente a nutella e continue batendo.

Disponha o mousse em tigelas individuais e reserve.

Em seguida, misture o creme de leite e o leite em pó com uma colher e despeje sobre a mousse.

Leve à geladeira por 1 hora e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26088-mousse-de-nutella-com-leite-em-po.html>