

MOUSSE DE BRIGADEIRO COM GANACHE BRANCO

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado
50 gramas de chocolate ao leite
2 colheres (sobremesa) de chocolate em pó
1 caixinha de chantilly

GANACHE BRANCO:

Ganache branco: 50 g de chocolate branco ao leite
1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte o leite condensado, chocolate em pó e o chocolate ao leite.

Faça o brigadeiro e deixe esfriar.

Bata na batedeira por 2 minutos o chantilly até atingir o ponto firme.

Misture delicadamente o chantilly ao brigadeiro.

Em banho-maria derreta o chocolate branco e, depois de derretido, acrescente o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26438-mousse-de-brigadeiro-com-ganache-branco.html>