

MOUSSE DE COCO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 100 g de chocolate meio amargo

100 g de chocolate ao leite

1 caixinha de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: Derreta no micro-ondas os chocolates, misture com o creme de leite.

Coloque a ganache por cima do mousse que foi para a geladeira.

Leve para gelar novamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26546-mousse-de-coco-com-chocolate.html>