

MUSSE DE CHOCOLATE IGUAL DE PADARIA

INGREDIENTES

350 g de chocolate ao leite

40 g manteiga

2 ovos + 1 clara

2 colheres de rum

MODO DE PREPARO

Pique 300 g de chocolate em uma panela, acrescente 3 colheres de água e derreta-o em banho maria em fogo baixo, misturando sempre até que fique cremoso.

Retire do fogo e junte a manteiga, as 2 gemas e o rum.

Mexa bem e reserve.

Em uma vasilha, bata 3 claras em neve bem firme e misture ao creme de chocolate de baixo para cima, até obter um creme espumoso (areado).

Coloque em um pote e leve a geladeira por pelo menos 3 horas.

Na hora de servir, decore com raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27306-musse-de-chocolate-igual-de-padaria.html>