

MOUSSE SIMPLES DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite gelado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de chocolate branco derretido

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem.

Coloque no liquidificador, leite condensado e o creme de leite, bata por 5 minutos.

Acrescente o leite, o chocolate branco derretido e a gelatina, bata por mais 5 minutos.

Despeje a mousse em um refratário de vidro e leve ao congelador por 2 à 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29132-mousse-simples-de-chocolate-branco.html>