

MOUSSE DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE CHOCOLATE COM BOLACHA WAFER

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- suco de 4 maracujás
- 2 barras de chocolate com 200 g
- 1 pacote de biscoito waffer chocolate ou limão para decorar

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador 2 latas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite e suco de maracujá.

Depois de pronto despejar em uma marinex de vidro grande.

Derreter o chocolate e depois de derretido misturar 2 caixas de creme de leite.

Despeje o creme de chocolate por cima da mousse de maracujá.

Decore com biscoito waffer sabor chocolate por cima.

Deixe na geladeira por 3 horas e depois sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29387-mousse-de-maracuja-com-cobertura-de-chocolate-com-bolacha-waffer.html>