

# MOUSSE DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE CHOCOLATE COM BOLACHA WAFFER

## 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.

©2026 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>