

# MOUSSE MARAVILHA

## INGREDIENTES

- 4 claras em neves
- 1 envelope de pó para pudim sabor chocolate
- 200 g de creme de leite
- 500 g de chocolate ao leite derretido
- raspas de chocolate a gosto para decorar

## MODO DE PREPARO

- Bata as claras até o ponto de neve e reserve.
- Prepare o pudim conforme as instrução da embalagem e bata no liquidificador com o creme de leite.
- Em uma tigela, coloque o chocolate derretido e misture com os ingredientes batidos.
- Acrescente as claras reservadas e misture delicadamente com uma colher.
- Transfira para um refratário médio e leve a geladeira por 2 horas.
- Decore com raspas de chocolate e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29447-mousse-maravilha.html>