

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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