

# SORVETE MOUSSE COM BISCOITO

## INGREDIENTES

300 g de cream cheese

1/2 lata de leite condensado (200 g)

300 g de chocolate meio amargo derretido

2 colheres (sopa) de licor de chocolate

1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly

2 pacotes de biscoito cookies picados (200 g)

## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque 300 g cream cheese e bata até ficar bem cremoso.

Com a batedeira ainda ligada adicione lentamente 1/2 lata de leite condensado, 300 g de chocolate meio amargo derretido e 2 colheres (sopa) de licor de chocolate.

Desligue a batedeira e acrescente delicadamente 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco, batido em ponto de chantilly.

Coloque 2 pacotes de biscoito cookies picados e misture delicadamente.

Transfira a mistura de chocolate para uma forma de bolo inglês (25 x 10 cm), forrada com plástico e leve ao freezer por 4 horas ou até firmar.

Desenforme e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29453-sorvete-mousse-com-biscoito.html>