

MOUSSE DE CHOCOLATE AERADO

INGREDIENTES

2 barras de chocolate meio amargo

1 barra de chocolate ao leite

6 claras em neve

3 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta no micro-ondas, os chocolates picados junto com o creme de leite, programe por 30 segundos e tire para mexer, volte ao micro-ondas por mais 30 segundos e assim por diante.

Quando estiver derretido, reserve deixando esfriar um pouco.

Bata as claras em neve e misture delicadamente, incorporando bem aos chocolates derretidos.

Pode ser misturado, se estiver na temperatura morna para fria, faça o teste nas costas da mão.

Pra finalizar, acrescente algumas cerejas em calda (opcional).

Você pode fazer a quantidade que desejar, desde que siga para cada barra de chocolate, 2 claras em neve e 1 caixinha de creme de leite.

Faço com 3 porque equilíbrio a doçura com 2 chocolates meio amargo para 1 chocolate ao leite.

Fica perfeito!

Esse é o segredo para o sabor perfeito e irresistível.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29504-mousse-de-chocolate-aerado.html>