

# MOUSSE DE CHOCOLATE FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate meio amargo (170 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 claras de ovos

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha todo o chocolate picado junto ao creme de leite.

Leve ao micro-ondas (em potência máxima) parando a cada 30 segundos para mexer até que esteja totalmente derretido (cerca de 90 segundos ao todo).

Feito isso, deixe esfriar até ficar em temperatura ambiente.

Bata as claras em neve e misture delicadamente (em movimentos circulares) ao chocolate derretido com creme de leite.

Leve à geladeira e aguarde pegar consistência (cerca de 1 hora).

Depois de pronto, coloque raspas de chocolate por cima para enfeitar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30396-mousse-de-chocolate-facil.html>