

MOUSSE DE CHOCOLATE FÁCIL (DANETTE)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher de sopa de margarina
- 8 colheres de sopa de achocolatado
- 600 ml de leite de vaca
- 1 envelope de gelatina incolor
- 5 colheres de água

MODO DE PREPARO

Numa panela pequena, misture o leite condensado, a margarina e cinco colheres de sopa de achocolatado.

Leve ao fogo mexendo até ficar um pouco grosso, não precisa chegar ao ponto de um brigadeiro, basta cozinhar até ficar bem brilhoso, reserve.

Num pequeno vasilhame (preferencialmente de vidro), hidrate a gelatina misturando-a nas cinco colheres de água, colocando em seguida por 15 segundos no micro-ondas, reserve.

No liquidificador coloque o leite, as três colheres de achocolatado, a gelatina hidratada, o "brigadeiro" e o creme de leite sem o soro.

Bata tudo por 3 minutinhos e leve à geladeira até adquirir consistência.

Seguindo a receita não tem como errar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30517-mousse-de-chocolate-facil-danette.html>