

MOUSSE DE MORANGO E CHOCOLATE SUFLAIR

INGREDIENTES

2 caixas de gelatina de morango
2 envelopes de gelatina incolor
5 barras de chocolate suflair
4 caixinhas de creme de leite
2 caixinhas de leite condensado
2 caixinhas de morango fresco
1 caixinha pequena de chantilly para decorar
2 litros de água

MODO DE PREPARO

Derreta 4 barrinhas de chocolate no micro-ondas, coloque 1 minuto e veja se já esta derretido se não estiver, vá acrescentando 30 segundos até ficar bom.

Acrescente 2 caixinhas de creme de leite e misture até que fique bem homogêneo, reserve.

Aqueça 100 ml de água e hidrate a gelatina incolor (siga o passo a passo na embalagem).

Despeje a gelatina hidratada e a água quente no liquidificador, bata até ficar homogêneo.

Acrescente o chocolate derretido e bata até formar uma espuma por cima.

Despeje em um refratário, pique a última barrinha de chocolate e distribua os pedaços por todo o refratário.

Coloque na geladeira e deixe endurecer (cerca de 2 horas).

Aqueça 500 ml de água.

Coloque no liquidificador a água quente e as duas caixas de gelatina de morango.

Bata até dissolver a gelatina, caso o seu liquidificador seja pequeno faça a receita em duas partes.

Acrescente duas caixas de creme de leite e duas de leite condensado (uma para cada caixa de gelatina).

Bata até formar uma espuma por cima, se você não gostar de sobremesa muito doce diminua o leite condensado.

Coloque uma caixa de morangos frescos, lavados e secos e bata no pulsar.

Coloque por cima da camada de chocolate (já endurecida) e acrescente um pouco de morango picado, distribuindo por todo o refratário.

Coloque na geladeira e deixe endurecer por cerca de 2 horas.

Quando a camada de morango estiver dura bata o chantilly e decore como desejar.

Se quiser pode colocar pedaços de morango e chocolate na decoração.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30764-mousse-de-morango-e-chocolate-suflair.html>