

MOUSSE DE CHOCOLATE AO RUM

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
250 g de chocolate meio amargo picado
1/4 xícara (chá) de rum
2 claras em neve
2 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de cookies de chocolate esfarelados
raspas de chocolate branco para decorar

MODO DE PREPARO

Aqueça o creme de leite até iniciar fervura.
Retire do fogo e misture o chocolate até que forme um creme homogêneo.
Junte o rum e misture bem.
Bata as claras em neve e acrescente o açúcar aos poucos.
Misture delicadamente as claras em neve ao creme de chocolate.
Envolva os cookies esfarelados na mousse e distribua em taças individuais.
Leve à geladeira durante uma hora.
Na hora de servir, coloque as raspas de chocolate branco e decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31284-mousse-de-chocolate-ao-rum.html>