

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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