

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>