

MOUSSE COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 claras em neve
- 170 g de chocolate meio amargo picado
- raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a essência de baunilha, reserve.

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem e imediatamente coloque-a no liquidificador. Bata por 3 minutos.

Transfira o creme para um refratário, adicione as claras em neve e o chocolate picado e misture delicadamente. Leve à geladeira por 1 hora, decore com as raspas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31381-mousse-com-chocolate-meio-amargo.html>