

# MOUSSE DE GELATINA COM GANACHE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado  
2 caixas de creme de leite  
2 potes de iogurte natural  
1 caixinha de gelatina de qualquer sabor

### GANACHE:

Ganache: 400 g de chocolate meio amargo  
1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MOUSSE:

Mousse: Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.  
Depois de pronta, coloque no liquidificador com o leite condensado, as duas caixas de creme de leite e os iogurtes e bata bem.  
Leve à geladeira por 4 horas ou até gelar.

### GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.  
Retire o doce da geladeira, 1 hora antes de servir e cubra a parte de cima com a ganache.  
Volte à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31519-mousse-de-gelatina-com-ganache-de-chocolate.html>