

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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