

MOUSSE CHOCOLATE COM FLAN DE COCO

INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE FÁCIL:

Mousse de chocolate fácil: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo (200 g)

1 caixa de maria mole dissolvida em 1 copo de água

FLAN DE COCO:

Flan de coco: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 garrafa pequena de leite de coco

2 caixas de maria mole dissolvidas em 1 copo e meio de água

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Dissolva a caixa de maria mole na água quente.

Derreta o chocolate em banho maria ou micro-ondas.

Acrescente tudo ao liquidificador e bata até formar uma mistura homogênea.

Leve à geladeira.

FLAN DE COCO:

Flan de coco: Dissolva as marias moles na água quente.

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Leve à geladeira.

Para fazer o efeito de camadas como na foto, primeiro faça o Flan e leve ao congelador até começar a endurecer. Faça a mousse e espere esfriar, logo depois jogue sobre o flan.

Enfeite como quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31603-mousse-chocolate-com-flan-de-coco.html>