

MOUSSE PUDIM NAPOLITANO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1/2 lata de leite condensado

300 ml de leite

2 gemas

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

1 barra (170 g) de chocolate meio amargo picado

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: 1 caixa de morango

1/2 lata de creme de leite

1/2 lata de leite condensado

1 pacote de gelatina de morango dissolvida em 1 copo de 250 ml de água

CREME BRANCO:

Creme branco: 3 claras

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 lata de creme de leite

100 g de coco em flocos seco

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Coloque numa panela o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo médio até engrossar. Desligue o fogo, adicione o chocolate meio amargo picado e misture até derreter o chocolate. Deixe esfriar e acrescente o creme de leite.

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar. Retire do fogo e transfira ainda quente para uma batedeira, batendo até que a tigela da batedeira esfrie e forme um merengue. Junte o creme de Leite, o coco e misture delicadamente, reserve na geladeira.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: Bater todos os ingredientes no liquidificador.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque primeiro a camada de chocolate e o creme branco.

Deixe na geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Coloque o creme de morango e deixe na geladeira até endurecer. Cubra com pedaços de morango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31821-mousse-pudim-napolitano.html>