

MOUSSE ARGENTINO

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda: 1 lata de leite condensado
2 latas de creme de leite
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) rasa de manteiga extra sem sal

MODO DE PREPARO

PARA A MOUSSE:

Para a mousse: Em uma batedeira, bata o Doce de Leite com o Creme de Leite (sem soro) por 10 minutos. Coloque a mistura em uma taça de vidro e leve para gelar por 24 horas.

PARA A CALDA:

Para a calda: Em uma panela, derreta a Manteiga, junte o Leite Condensado, o chocolate e o Creme de Leite (sem soro). Misture até obter uma consistência cremosa. Espere esfriar e coloque por cima da mousse leve à geladeira por mais 01 hora e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32411-mousse-argentino.html>