

MOUSSE TRUFADO PARA O RÉVEILLON

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
3 latas de creme de leite
5 limões Taiti
1 colher de gelatina em pó sem sabor
5 colheres de sopa de água
1 pacote de bolacha Waffer sabor chocolate
200 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque 2 latas de leite condensado, duas latas de creme de leite e o suco dos cinco limões.

Bata por cinco minutos, reserve.

Dissolva a gelatina com as cinco colheres de água e leve ao micro-ondas por mais ou menos oito segundos, mexa bem.

Junte a gelatina já dissolvida com o creme do liquidificador e bata por mais dois minutos.

Coloque o creme em um refratário de vidro e leve ao freezer.

Enquanto isso:

Derreta o chocolate no microondas e junte com a outra lata de creme de leite e misture bem.

Junte com o creme que está no freezer cuidadosamente para que não se misture.

Pique a bolacha por cima e volte à geladeira para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32772-mousse-trufado-para-o-reveillon.html>