

MOUSSE DE CHOCOLATE COM CANELA

INGREDIENTES

400 g de creme de leite (de caixinha)

20 g de canela em pó

350 g de chocolate em pó

cerejas se preferir (10 g em conserva)

MODO DE PREPARO

Em uma caneca ou panela normal coloque o creme de leite, o chocolate e a canela para ferver.

Deixe fervendo por 5 minutos ou até subir.

Espere 10 minutos para esfriar. Depois coloque nos copinhos.

Coloque no congelador por 2 horas e 20 minutos.

Decore com as cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33114-mousse-de-chocolate-com-canela.html>