

# MOUSSE DE LEITE E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor
- 2 claras batidas em neve
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture com um batedor de arame, o leite condensado, o creme de leite, a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem e as claras batidas em neve.

Divida a mousse em duas partes.

Em taças individuais ou em um refratário, coloque, até a metade, a mousse branca. Leve à geladeira até começar a firmar. Misture o chocolate em pó no restante da mousse e complete as taças ou o refratário. Leve à geladeira até firmar. Na hora de servir, decore com raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33210-mousse-de-leite-e-chocolate.html>