

TACINHA DE MOUSSE DE CHOCOLATE E MARACUJÁ

INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de Chocolate: 2 barras de chocolate meio amargo 170 g

3 caixinhas de creme de leite

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de Maracujá: 1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 copinho de iogurte natural

1 saquinho de tang de maracujá

1/2 copinho do (iogurte) de leite

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de Chocolate: Derreta a barra de chocolate em banho-maria.

Misture o creme de leite, depois coloque nas tacinhas ou em um recipiente desejável.

Leve à geladeira por uns 40 minutos.

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de Maracujá: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Espere uns 5 minutos.

Retire as tacinhas (ou o recipiente) da geladeira e coloque a mousse de maracujá em cima da mousse de chocolate.

Para enfeitar utilize bolinhas de chocolate preto e branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33419-tacinha-de-mousse-de-chocolate-e-maracuja.html>