

RECHEIO MOUSSE DE BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200 g de creme de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 200 g de chantilly
- 300 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Ferva os 4 primeiros ingredientes (o leite condensado, a margarina , o creme de leite e a farinha de trigo).

Retire do fogo, acrescente o chocolate branco, mexa bem e deixe esfriar.

Coloque esse creme na batedeira, acrescente o chantilly, bata bem e utilize para rechear bolos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33706-recheio-mousse-de-brigadeiro-branco.html>