

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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