MOUSSE FÁCIL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 gelatina sem sabor incolor

2 colheres de sopa de achocolatado

4 colheres de sopa de chocolate em pó

Raspas de chocolate ou granulado (para decorar)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, chocolate em pó,creme de leite, achocolatado.

Hidrate a gelatina sem sabor como indica na embalagem, em seguida leve ao micro ondas por 15 segundos.

Acrescente a gelatina com os outros ingredientes no liquidificador e bata novamente.

Despeje a mistura em um refratário ou em taças individuais, leve à geladeira por mais ou menos 2 horas.

Decore com as raspas de chocolate e sirva gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34360-mousse-facil-de-chocolate.html