

MOUSSE DE MORANGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 10 morangos grandes lavados e picados

1 xícara bem cheia de leite condensado

1 lata de creme de leite com soro

1 envelope de gelatina sabor morango

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de creme de leite

180 g de chocolate ao leite em pedacinhos

DECORAÇÃO:

Decoração: 4 morangos grandes lavados e inteiros

200 g de gotas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Coloque no liquidificador os morangos, o leite condensado e o creme de leite e bata.

Ferva 250 ml de água e acrescente a gelatina de morango, mexendo bem.

Acrescente a mistura da gelatina no liquidificador e bata.

Despeje o conteúdo nas taças de sobremesa, deixe descansar por 20 a 30 minutos e coloque na geladeira por aproximadamente 1 hora.

COBERTURA:

Cobertura: Em um recipiente próprio para micro-ondas, coloque o chocolate picado em pedacinhos e derreta por aproximadamente 1 minuto.

Mexa e misture o creme de leite.

Acrescente delicadamente sobre a mousse que estava reservada na geladeira.

DECORAÇÃO:

Decoração: Acrescente as gotas de chocolate ao leite e coloque um morango no topo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34628-mousse-de-morango-com-cobertura-de-chocolate.html>