MOUSSE MÁRMORE

INGREDIENTES

200 g de chocolate branco

200 g de chocolate meio amargo

4 colheres de sopa rasas de açúcar

400 g de nata

4 ovos

MODO DE PREPARO

Derreta os chocolates e reserve. Em seguida, separe as gemas das claras e, numa batedeira, bata a gemas e o açúcar até ficar esbranquiçado. A seguir, com o auxílio de uma batedeira, bata as claras em ponto neve. Após, misture tudo menos as claras em neve. Mexa bem e, por último, adicione as claras em neve, sempre mexendo até a cor ficar uniforme. Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

Sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34745-mousse-marmore.html