

MOUSSE DE LIMÃO COM NOZES E COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite (200 g)
1/2 xícara de suco de limão (puro)

COBERTURA:

Cobertura: 10 nozes
1 barra de chocolate meio amargo (170 g)
1 caixinha de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Bater o leite condensado com o creme de leite e ir adicionando aos poucos o suco de limão, até ficar com uma textura bem cremosa.

Colocar em uma tigela funda e reservar.

COBERTURA:

Cobertura: Picar o chocolate meio amargo em pedaços médios e levar ao micro-ondas por 1 minuto (depende a potência do micro-ondas, melhor ir testando de 30 segundos em 30 segundos).

Mexer bem até que o chocolate esteja todo derretido.

Coloque o creme de leite aos poucos e mexa até ficar uma textura homogênea.

Coloque as nozes picadas sobre a mousse reservada.

Cubra tudo com o creme de chocolate.

Se desejar pode enfeitar com raspas de limão e nozes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34875-mousse-de-limao-com-nozes-e-cobertura-de-chocolate.html>