

RECEITA DE MOUSSE DE MORANGO COM GANACHE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 180 g de chocolate meio amargo derretido

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata a gelatina de morango com água quente.

Junte o leite condensado, o creme de leite e bata até ficar homogêneo.

Transfira para copinhos individuais e leve à geladeira por 2 horas .Cubra com chocolate derretido misturado com creme de leite, raspas de chocolate e morango

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35129-receita-de-mousse-de-morango-com-ganache.html>