

MOUSSE DELÍCIA DE MORANGO DA BRU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida da lata de leite de vaca
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 3 gemas
- 150 g de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de morangos

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, as gemas e o leite com o amido de milho dissolvido no leite.

Mexa sempre em fogo alto até que vire um creme.

Em fogo baixo mexa o creme por mais 5 minutos ou até que engrosse.

Despeje metade do creme amarelo e reserve a outra metade.

Coloque o creme amarelo na geladeira.

Na metade do creme amarelo reservado adicionar o creme de leite e o chocolate.

Mexa até que o chocolate se dissolva totalmente.

Retirar o creme amarelo da geladeira e cobrir o mesmo com os morangos picados.

Colocar o creme de chocolate por cima dos morangos, e coloque alguns morangos para enfeitar.

Levar à geladeira, servir após 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35392-mousse-delicia-de-morango-da-bru.html>