MOUSSE DE CHOCOLATE DO JUSCELINO

INGREDIENTES

500 g de chocolate ao leite picado (ou 250 g ao leite + 250 g meio amargo)

1 caixinha de creme de leite

200 g de catupiry

2 colheres de sopa cheias de manjericão ou hortelã picados

2 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

Rale o chocolate. Depois de tudo ralado, deixe 30 segundos no micro-ondas, tire e mexa um pouco, coloque mais 30 segundos e mexa, vá fazendo isso até ficar bem derretido.

Misture o catupiry e mexa muito até ficar homogêneo.

Coloque o creme de leite e mexa mais um pouco até ficar uniforme.

Coloque as claras em neve.

Coloque o manjericão ou hortelã picadinho e mexa mais até misturar bem. Coloque em um refratário ou taça individual na geladeira e na hora de servir enfeite como quiser.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36111-mousse-de-chocolate-do-juscelino.html