

# TRAVESSA DE LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

### MOUSSE:

Mousse:300 g de chocolate meio amargo picado

2 caixas de creme de leite (400 g)

## MODO DE PREPARO

No liquidificador,bata o leite condensado,o creme de leite e o leite em pó.Transfira para uma panela e leve ao fogo médio,mexendo sempre, até engrossar.Deixe esfriar.

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria, adicione o creme de leite e misture.

Em um refratário médio,coloque metade do creme de leite em pó,espalhe o creme de chocolate e cubra com o creme de leite em pó restante.

Leve à geladeira por 2 horas.Decore com raspas de chocolate e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/36171-travessa-de-leite-em-po.html>