

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36171-travessa-de-leite-em-po.html>