

## MOUSSE NATALINA DE NOZES

### INGREDIENTES

300 g nozes picadas

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 envelope de gelatina sem sabor

1 barra de chocolate meio amargo

### MODO DE PREPARO

Ponha no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a gelatina já hidratada (como manda o fornecedor) e as nozes.

Coloque em uma forma e deixe 2 horas no freezer.

Derreta a barra de chocolate em banho maria e coloque por cima da mousse.

Polvilhe nozes picadas.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36698-mousse-natalina-de-nozes.html>