

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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