

MOUSSE DE BAUNILHA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE LEITE FRESCO:

Creme de leite fresco: 1/2 litro de leite

200 g de manteiga sem sal

200 g de gordura hidrogenada

1 gema

MOUSSE:

Mousse: 1 xícara de leite

3 gemas

2 favas de baunilha

açúcar a gosto (eu uso 3/4 de xícara)

1 pacote de 15 g de gelatina sem sabor e incolor

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Bata o açúcar com as gemas até que a mistura perca o cheiro de ovo (ou que fique esbranquiçada).

Acrescente o leite (1 xícara) e mexa bem.

Raspe as favas de baunilha e acrescente à mistura anterior, levando ao fogo e mexendo bem, sem deixar ferver.

Reserve para que esfrie.

Bata o creme de leite até formar picos e reserve.

Quando a mistura da baunilha estiver fria, acrescente ao creme de leite e misture bem, acrescentando a gelatina já dissolvida.

Leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas, em formas pequenas.

Na hora de servir, aqueça o fundo da forma e retire a mousse. Acrescente raspas de chocolate amargo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36912-mousse-de-baunilha-com-chocolate.html>