

MOUSSE DE MORANGO COM CHOCOLATE E CHANTILLY

INGREDIENTES

CHANTILLY:

Chantilly: 1 lata de creme de leite sem soro (gelado de um dia para o outro)

açúcar confeiteiro a gosto

1 colher de emulsificante para sorvete

MODO DE PREPARO

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e vá acrescentando aos poucos o nesquik (ou o pacote de suco de morango), ir provando até adquirir o sabor desejado (não esquecer que morango é azedo por isso tem que acrescentar aos poucos enquanto bate o creme de leite e o leite condensado).

Depois de batido colocar em um pirex e levar à geladeira enquanto isso.

CHANTILLY:

Chantilly: Bater em batedeira, na velocidade máxima, o creme de leite sem o soro e gelado de um dia para o outro com o emulsificante e o açúcar de confeiteiro a gosto até adquirir a consistência de chantilly bem firme.

Espalhe por cima do creme de morango e enfeite com morangos.

Derreta a barra de chocolate em banho-maria e com auxílio de uma colher faça desenhos em cima do chantilly.

Levar à geladeira até que fique frio e firme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37621-mousse-de-morango-com-chocolate-e-chantilly.html>