

MOUSSE DE LIMÃO COM CHOCOLATE E BISCOITO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- suco de 5 limões taitis
- 170 g chocolate meio amargo
- 1 pacote de biscoito de sua preferência

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE LIMÃO:

- Mousse de limão: Bater no liquidificador o leite condensado, 1 lata de creme de leite e o suco dos limões, reserve.
- Derreta o chocolate e misture 1 lata de creme de leite, reserve.
- Triture os biscoitos até formar uma farofa.

MONTAGEM:

- Montagem: Em uma travessa coloque o chocolate e em seguida a farofa de biscoitos.
- Espalhe bem e por último coloque a mousse de limão.
- Coloque na geladeira e em 2 horas está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38003-mousse-de-limao-com-chocolate-e-biscoito.html>