

MOUSSE DE DANONINHO COM BRIGADEIRO MOLE

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 danoninhos sabor morango

1 gelatina sabor morango

BRIGADEIRO MOLE:

Brigadeiro Mole: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 colheres de sopa de achocolatado em pó

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de maisena

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO MOLE:

Brigadeiro Mole: Em uma panela coloque todos os ingredientes menos o creme de leite e mexa até que a massa solte do fundo. Espere esfriar um pouco. Jogue o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Espalhe em um refratário como se estivesse untando (espalhe até nas bordas). Reserve.

MOUSSE DE DANONINHO:

Mousse de Danoninho: Coloque o leite condensado, o creme de leite e os danoninhos no liquidificador e bata enquanto prepara a gelatina.

Dissolva bem, a gelatina em 250 ml de água fervente e jogue mais 250 ml de água fria ou gelada.

Jogue a gelatina no liquidificador junto com os outros ingredientes e desligue o liquidificador.

Jogue a mousse no refratário em que você colocou o brigadeiro mole e leve a geladeira ou freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39075-mousse-de-danoninho-com-brigadeiro-mole.html>