

MOUSSE DE AMARULA COM CHANTILLY

INGREDIENTES

- 2 caixas de creme de leite nestlé (400 g)
- 1 caixinha para preparo de chantilly líquido fleishmann (200 g)
- 1/2 lata de leite condensado (200 g)
- 100 g de chocolate meio amargo puro
- 8 g de gelatina em pó sem sabor
- 45 ml de essência de amarula (uso da marca arcólor)
- 2 colheres de sopa rasa de cachaça (opcional)
- 4 colheres de sopa de água fria

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, mexa até esfriar.

Coloque no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o chocolate e bata bem. Acrescente a essência de amarula e bata mais.

Derreta a gelatina na água fria e deixe hidratar por 1 minuto.

Derreta a gelatina no micro-ondas por 10 segundos e mexa até esfriar um pouco.

Acrescente rapidamente a gelatina à mistura do liquidificador e bata bem. Acrescente a cachaça e bata mais um pouco (opcional), reserve.

Em uma batedeira, prepare o chantilly até ele ficar bem cremoso.

Acrescente a mistura do liquidificador ao chantilly e bata com a batedeira até agregar bem, passando uma colher nos cantos da batedeira para não sobrar pedaços de chantilly sem misturar.

Leve à geladeira por 5 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39449-mousse-de-amarula-com-chantilly.html>