

MOUSSE DE LIMÃO COM COBERTURA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 latas de creme de leite (pode ser com soro)
- 2 latas ou caixinhas de leite condensado
- 6 limões espremidos (poder ser qualquer limão)
- 200 g de cobertura de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite
- chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador as duas latas de creme de leite, duas de leite condensado e bata.

Com o liquidificador ligado acrescente o suco dos limões e continue batendo por aproximadamente dois minutos.

Coloque a mousse em um refratário e reserve na geladeira.

Derreta a cobertura de chocolate.

Acrescente a caixinha de creme de leite ao chocolate e misture bem.

Coloque o chocolate misturado ao creme de leite sobre a mousse com cuidado.

Finalize com chocolate granulado.

Conserve na geladeira até o momento de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39507-mousse-de-limao-com-cobertura-de-brigadeiro.html>