MOUSSE PRÁTICA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

400 g de chocolate meio amargo em pedaços

1 xícara (chá) de leite fervente

1/2 xícara (chá) de café preparado forte e bem quente

4 gemas

1 colher (sopa) de rum

4 claras

2 colheres (sopa) de açúcar

Raspas de chocolate meio amargo para decorar

MODO DE PREPARO

Ponha o chocolate no liquidificador. Por cima, despeje o leite e o café.

Bata até derreter todo o chocolate. Adicione as gemas e o rum.

Bata mais um pouco até ficar homogêneo, transfira para uma tigela e misture delicadamente com as claras batidas com açúcar.

Coloque em uma tigela e decore com as raspas de chocolate.

Leve à geladeira por, no mínimo, 3 horas ou até firmar. Sirva bem gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40834-mousse-pratica-de-chocolate.html