

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 200 g de chocolate branco
- 1 xícara de caldo de limão siciliano ou Taiti
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

- Mousse: Deixe a lata de creme de leite bem gelada.
- Bata na batedeira até dar ponto de neve.
- Coloque o chocolate em um recipiente próprio para o microondas, deixe 2 minutos.
- Mexa bastante até ficar cremoso.
- Junte metade do creme de leite ao chocolate.
- Misture bem depois adicione o restante do creme de leite.

CREME:

- Creme: Junte o limão com o leite condensado e misture bem até obter um creme.

MONTAGEM:

- Montagem: Colocar a mousse e depois o creme de limão.
- Para decorar coloque raspas da casca do limão e de chocolate branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41216-mousse-de-chocolate-branco-com-creme-de-limao.html>