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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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