

MOUSSE DE DANETE COM OVOMALTINE

INGREDIENTES

1 danete de chocolate

1 danete de chocolate branco

2 colheres de sopa de ovomaltine

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina sem sabor em um pouco de água quente, no liquidificador junte os 2 danetes, 2 colheres de ovomaltine, a caixa de leite condensado e a de creme de leite.

Bata tudo, depois junte a gelatina sem sabor dissolvida e bata mais um pouco.

Despeje em uma forma ou travessa, coloque no congelador até q fique macio e pegue consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43400-mousse-de-danete-com-ovomaltine.html>