

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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