

MOUSSE DE CHOCOLATE COM COCO, SORVETE E CASTANHAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 1 pacote grande de coco ralado
- 6 colheres de sorvete de sua preferência
- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 pacote médio de castanhas de caju ou do Pará
- 150 g de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Leve o leite condensado e o chocolate ao banho-maria por mais ou menos 10 minutos.

Espere esfriar e coloque no liquidificador o chocolate o creme de leite parte do coco e parte das castanhas, o restante das castanhas e do coco reserve.

Hidrate a gelatina sem sabor (coloque em uma panela pequena a gelatina e 5 colheres de sopa de água e mexa até obter uma leve fervura).

Bata a gelatina hidratada no liquidificador junto com os outros ingredientes e bata por 30 segundos.

Após bater coloque em uma vasilha espere esfriar e leve a geladeira até gelar e ficar bem consistente.

Para decorar coloque uma colher de sorvete em cada taça e coloque outra camada de chocolate (se preferir alterne as camadas).

Use o restante das castanhas e do coco para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43523-mousse-de-chocolate-com-coco-sorvete-e-castanhas.html>