

MOUSSE DE BANANA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de maisena

1 xícara (chá) de leite

100 g de chocolate amargo picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, polvilhe a gelatina sobre a água e deixe descansar por 5 minutos.

Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver, bata no liquidificador com a banana, o leite condensado e o creme de leite até obter um creme homogêneo.

Despeje em um refratário médio e leve à geladeira por 4 horas ou até firmar bem.]

Para a calda, em uma panela, junte o chocolate e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até engrossar.

Deixe esfriar e sirva sobre o mousse, decorando a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43689-mousse-de-banana-com-calda-de-chocolate.html>