MOUSSE DE OREO

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha oreo

1 lata de leite condensado (395 g)

1 garrafa de creme de leite fresco (500 ml)

1 pacote de gelatina sem sabor

2 colheres de chocolate em pó

1 copo de leite integral (200 ml)

chocolate granulado para enfeitar

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o leite, o creme de leite e o chocolate e bata no liquidificador até que se misture todos os ingredientes e dissolva o chocolate

Enquanto isso, hidrate e a gelatina sem sabor, conforme o procedimento informado na embalagem

Não bata muito no liquidificador pois pode fazer com que a gelatina perca o seu efeito

Retire o conteúdo do liquidificador e coloque em um refratário, e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4430-mousse-de-oreo.html