MOUSSES DE BIS

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

350 ml de leite

270 ml de creme de leite

520 ml de leite condensado

1 embalagem de bis

170 g de chocolate meio amargo ou ao leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela polvilhe a gelatina sobre o leite, deixe hidratar e misture.

Leve ao fogo baixo sem deixar ferver para dissolver.

Depois bata junto no liquidificador o creme de leite, o leite condensado até hemogeneizar.

Leve até a geladeira até ficar com uma consistência de clara de ovo.

Logo após separe a mistura em duas partes, derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas, depois misture o chocolate com uma das misturas e depois a metade do bis (cortado ao meio).

Coloque em uma vasilha o creme branco e por cima o creme de chocolate. Para enfeitar utilize o bis. E deixe por 2 horas na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45198-mousses-de-bis.html