

# MOUSSE DE CHOCOLATE COM BIS E MORANGO

## INGREDIENTES

1 caixa de morango  
1 caixa de bis picado  
2 latas de creme de leite (sem soro)  
1 tablete de chocolate branco  
1 tablete de chocolate meio amargo  
6 claras em neve bem firme  
6 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MOUSSE BRANCO:

Mousse branco:Derreta no micro-ondas o chocolate branco misture com 1 creme de leite sem soro e coloque 3 claras em neve (devagar) e mexa.

Coloque na geladeira por 40 minutos para criar consistência, depois coloque os bis picados e os pedacinhos de morango.

### MOUSSE PRETO:

Mousse Preto:Derreta no micro-ondas o chocolate preto misture com o outro creme de leite sem soro e coloque as outras 3 colheres de claras em neve (devagar).

Mexa, coloque por cima do mousse branco e deixe esfriar por 20 minutos.

Para enfeitar polvilhe com chocolate branco ralado e depois coloque os morangos e coloque na geladeira novamente por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45437-mousse-de-chocolate-com-bis-e-morango.html>