

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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