

TULIPA MUSSE DE AVLÃ

INGREDIENTES

- 300 g de creme de leite fresco
- 200 g de chocolate meio amargo Arcor
- 5 gemas
- 55 g de açúcar
- 1 pote de creme de chocolate com avelã (180 g)
- 4 claras
- 70 g de açúcar
- 500 g de chocolate ao leite Arcor para as tulipas

MODO DE PREPARO

TULIPAS:

Tulipas: Encha os balões no tamanho desejado, lave-os com água e deixe secar.

Derreta e "tempere" o chocolate.

Em seguida, mergulhe os balões.

Retire os excessos e disponha sobre um tabuleiro forrado com papel manteiga.

Leve à geladeira, até endurecer.

Estoure os balões e despreze-os, mantendo apenas as "tulipas" de chocolate.

Preencha-as com o recheio e leve à geladeira para firmar.

Conservar em geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45838-tulipa-musse-de-avla.html>