

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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