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 despresz-os, mantendo apenas as "tulipas" de chocolate.

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

Conservar em geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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