

MOUSSE DE LIMÃO COM COBERTURA CREMOSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 latas de creme de leite (pode ser com soro)
- 2 latas ou caixinhas de leite condensado
- 6 limões espremidos (usei limão rosa)
- 200 g de cobertura de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite
- chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador as duas latas de creme de leite, duas de leite condensado e bata.

Com o liquidificador ligado acrescente o suco dos limões continue batendo por aproximadamente dois minutos.

Coloque o mousse em um refratário e reserve em geladeira.

Derreta a cobertura do chocolate.(usei o microondas) por aproximadamente um minuto e meio na potência 100%, misture até derreter tudo.

Acrescente a caixinha de creme de leite ao chocolate e misture bem.

Coloque o chocolate misturado ao creme de leite sobre o mousse com cuidado.

Finalize com chocolate granulado.

Conserve na geladeira até o momento de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47192-mousse-de-limao-com-cobertura-cremosa-de-chocolate.html>