

TORTA MOUSSE DE LIMÃO CHINA COM CHOCOLATE BRANCO E BIS LAKA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite sem soro

Suco de 4 limões china médios puro (também chamado laranjinha, limão cravo, capeta ou galego)

75g de bolacha champagne (1/2 pacote)

1 caixinha de creme tipo chantilly

170 g de chocolate branco

10 bis laka

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Forre uma travessa com a bolacha champagne.

Misture o chocolate branco e o bis no mousse (deixe um pouco pra enfeitar) e coloque em cima das bolachas.

Cubra o mousse com o chantilly.

Coloque o restante do chocolate para enfeitar.

Deixe na geladeira por no mínimo 2 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47234-torta-mousse-de-limao-china-com-chocolate-branco-e-bis-laka.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47234-torta-mousse-de-limao-china-com-chocolate-branco-e-bis-laka.html)