

MOUSSE CHOCOBERRY

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher cha de manteiga ou margarina
- 3 latas de creme de leite (gelado)
- 3 claras em neve
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó (Nescau) ou a gosto
- 1 copo de iogurte de morango
- 2 colheres de sopa de iogurte natural
- 1 pacote de suco em pó "Tang"

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de Chocolate: Leve ao fogo a lata de leite condensado, a manteiga e o chocolate, mexendo sem parar até que ele comece a soltar do fundo da panela, ele precisa estar denso mas não duro.

Reserve e deixa esfriar

Quando estiver frio, misture com a lata de creme de leite (gelada), depois as claras em neve, misture levemente até que fique homogênea (é muito importante seguir esta ordem do creme de leite e das claras)

Deixe gelar.

MOUSSE DE MORANGO:

Mousse de Morango: Coloque as 2 latas de creme de leite, a lata de leite condensado, o copo de iogurte de morango e as 2 colheres de sopa do iogurte natural no liquidificador.

Depois de misturados, acrescente o pacote de tang (sabor morango) em pó e misture mais uma vez dentro do liquidificador .

Com os dois mousses prontos e já GELADOS faça duas camadas* de cada mousse intercalando elas entre si no pirex.

A decoração em cima do doce é a gosto de cada um.

Leve á geladeira por aproximadamente 1 hora e meia ou também deixar que fique como um sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48590-mousse-chocoberry.html>