

MOUSSE DE COCO COM GANACHE DE NUTELLA

INGREDIENTES

MOUSSE:

- Mousse: 1 pacotinho (100g) de coco em flocos ou ralado
- 300ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro ou 1 caixinha
- 1 pacotinho gelatina incolor hidratada conforme instruções do pacotinho

GANACHE:

- Ganache: 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 pote 150g de nutella

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

- Mousse: Deixe o coco hidratando no leite por 10 minutos.
- Depois, coloque tudo no liquidificador, bata até ficar homogêneo.
- Leve para a geladeira até ficar firme, cerca de 1 hora.

GANACHE:

- Ganache: Misture a Nutella com o creme de leite até ficar um creme homogêneo e cremoso.
- Para facilitar pode levar ao microondas por 10 segundos apenas para a Nutella ficar mais cremosa.
- Distribua a ganache sobre o mousse já firme.
- Leve novamente para a geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48785-mousse-de-coco-com-ganache-de-nutella.html>