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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48785-mousse-de-coco-com-ganache-de-nutella.html