MOUSSE DE BRIGADEIRO COM MORANGO

INGREDIENTES

4 claras

2 latas de leite condensado

6 colheres sopa de chocolate

2 colheres de manteiga

2 latas de creme de leite gelado e sem soro

12 morangos cortados em fatias

Chocolate granulados e morangos inteiros para decorar

MODO DE PREPARO

Bata as claras até que fiquem em ponto de neve firme.

Reserve.

Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.

Leve ao fogo e cozinhe, mexendo sempre, até obter um brigadeiro e a mistura soltar do fundo da panela.

Retire do fogo e espere esfriar.

Adicione o creme de leite e o morango fatiado.

Junte as claras em neve e mexa delicadamente.

Coloque num recipiente ou distribua em 12 taças individuais.

Decore com o chocolate granulado e os morangos inteiros.

Leve à geladeira por 2 horas, no mínimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49396-mousse-de-brigadeiro-com-morango.html