

MOUSSE DE CHOCOLATE (SEM OVO)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 250 g de chocolate meio amargo
- 100 ml de chantilly
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiro bata o chantilly na batedeira até ficar consistente, quando ficar consistente coloque o açúcar e bata mais uns 10 segundos, reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria, ou no micro-ondas, reserve.

Na batedeira coloque o Leite condensado, sempre batendo, coloque o chocolate derretido e logo em seguida coloque o creme de leite, bata por uns 2 minutos, depois coloque o chantilly e bata mais 1 minuto, coloque num refratário ou individual, se quiser pode ralar chocolate e colocar por cima.

Deixe no congelador por 20 minutos e é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50004-mousse-de-chocolate-sem-ovo.html>