MOUSSE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

MOUSSE DE COCO:

Mousse de coco: 200 ml (1 vidro) de leite de coco

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

10 g de gelatina sem sabor

2 claras

1/2 lata de creme de leite

MOUSSE CHOCOLATE:

Mousse chocolate:300 g de chocolate meio amargo

1/2 lata de creme de leite

2 claras

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, o leite de coco, o leite condensado, o coco ralado e a gelatina hidratada.

Coloque em uma tigela e misture o creme de leite (1/2 lata) e as claras.

Leve à geladeira até firmar.

Derreta o chocolate em banho maria, misture o creme de leite (1/2 lata) e as claras em neve.

Leve à geladeira, sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50533-mousse-prestigio.html