

MOUSSE DE FLOCOS

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 4 colheres de sopa de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite gelado
- 2 claras
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 200 g de chocolate meio amargo picado não muito pequeno
- As raspas que sobram do chocolate picado para decorar

MODO DE PREPARO

- Hidrate a gelatina e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos.
- Leve ao fogo baixo para dissolver, mas não deixe ferver para não perder a capacidade de gelificação e reserve.
- No liquidificador misture o leite condensado, o creme de leite e a gelatina.
- Bata por cinco minutos ou até que se tenha um creme bem homogêneo.
- Reserve.
- Bata as claras em neve.
- Junte aos poucos as duas colheres de sopa de açúcar, até que se obtenha um suspiro.
- Transfira para uma vasilha, a mistura que ficou no liquidificador e junte o suspiro que você acabou de fazer.
- Misture manual e delicadamente para que não haja diminuição de volume das claras ou do creme.
- Quando a mistura estiver bem homogênea, junte o chocolate meio amargo picado.
- Misture delicadamente.
- Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar.
- Retire da geladeira e decore com as raspas do chocolate que sobraram.
- Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50596-mousse-de-flocos.html>