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, as 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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