

TAÇA DE CHOCOLATE COM CHANTILLY DE RICOTA E MORANGOS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de ricota orgânica

1 xícara de (chá) de leite

1 clara em neve

1 colher de (sopa) de açúcar de orgânico

200ml de creme de leite orgânico

Suspiro a gosto

morango orgânico picados a gosto

raspas de limão orgânico a gosto

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Amassar a ricota com um garfo.

No liquidificador bata a ricota amassada com leite até forma um creme.

Junte o açúcar, raspas de limão e a baunilha.

Numa tigela, misturar a clara em neve ao creme. Reserve.

Para a ganache, misture o chocolate picado e o creme de leite e leve em banho-maria até ficar em creme leve de baunilha.

Em taças coloque camadas na seguinte ordem: suspiro, morango, chantilly e ganache de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50673-taca-de-chocolate-com-chantilly-de-ricota-e-morangos.html>