

TAÇA DE CHOCOLATE COM CHANTILLY DE RICOTA E MORANGOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de ricota orgânica
- 1 xícaras 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.

©2024 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>