

MOUSSE VELOZ DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 lata creme de leite
- 1 barra grande de chocolate branco de 200 g
- 3 claras em neve
- 3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Derreter a barra do chocolate branco, juntar o creme de leite (em lata e sem soro).

Misturar, esfriar.

Acrescentar o merengue feito com as claras e o açúcar.

Levar à geladeira.

Fica com consistência acetinada e cremosa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51728-mousse-veloz-de-chocolate-branco.html>