MOUSSE BIS DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 pacote de bis picado

170 g de chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO

Em uma panela,polvilhe a gelatina sobre o leite,deixe descansar por 5 minutos e leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver.

Transfira para o liquidificador e bata com o leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo.

Leve à geladeira até obter consistência de clara de ovo.

Depois, misture metade do bis picado no creme e despeje metade desse creme em um refratário médio.

Misture o chocolate derretido na outra metade do creme e despeje sobre o creme branco.

Leve à geladeira por 2 horas, polvilhe com o restante do bis e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51943-mousse-bis-de-leite-condensado.html