

MOUSSE DE LIMÃO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara de suco de limão(duas unidades)
- Raspa de limão
- Raspas chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador o creme de leite em seguida o leite condensado, bater até ficar homogêneo, com o liquidificador ligado colocar em fio o suco de limão (é essencial esse procedimento), continuar batendo até ficar bem encorpado, acrescentar a raspa de limão.

Despejar em uma super taça levar para gelar. Servir com raspas de chocolate meio amargo. Poderá também ser servido em copinhos descartáveis, ideia para festa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54015-mousse-de-limao-com-chocolate-meio-amargo.html>