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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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