

MOUSSE SENSAÇÃO DE MORANGO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

300 g de chocolate ao leite picado

1 lata de creme de leite sem soro

200 g de morangos lavados

1 lata de leite condensado

3 claras batidas em neve

1 colher (sopa) de gelatina em pó vermelha

MODO DE PREPARO

Monte em uma taça grande e funda.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Misture 1/2 lata de creme de leite e distribua em 6 taças individuais e reserve.

No liquidificador, bata os morangos, o leite condensado, o restante do creme de leite e a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem.

Misture delicadamente as claras em neve e complete as taças.

Leve para gelar.

Decore com raspas de chocolate e morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54734-mousse-sensacao-de-morango-e-chocolate.html>