# MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM MORANGO

## INGREDIENTES

2 gemas

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno

150 g de chocolate branco picado

2/3 de xícara de (chá)de creme de leite

1 xícara (chá) de morangos picados

Morangos e folhas de hortelã para decorar

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as gemas e o açúcar até formar um creme claro.

Junte a farinha de trigo e bata.

Adicione o leite aos poucos e misture bem.

Em uma panela, derreta o chocolate em banho-maria e deixe amornar.

Leve a mistura de leite e farinha ao fogo baixo, mexendo sem parar, até engrossar.

Tire do fogo e deixe esfriar.

Acrescente o chocolate, o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Despeje metade dessa mousse em tacinhas individuais, preenchendo até a metade.

Coloque os morangos picados e cubra com o restante da mousse.

Decore com morangos, hortelã e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55308-mousse-de-chocolate-branco-com-morango.html