

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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