MOUSSE CHC

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 2 caixinhas de creme de leite (200g cada)

1 lata de leite condensado (395g)

2 pacotinhos de gelatina sabor morango (30g cada)

500 ml de água

COBERTURA DE CHOCOLATE COM GRANULADO:

Cobertura de chocolate com granulado:8 colheres de sopa de chocolate em pó

8 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

4 colheres de sopa de leite

1 pacote de granulado (preto e branco)

MODO DE PREPARO

Coloque os 500ml de água para ferver em uma caneca e quando a água começar a borbulhar despeje os 2 pacotinhos de gelatina dentro da caneca e misture até que todo o pó da gelatina se dissolva, deixe em fogo baixo.

Enquanto isso em um liquidificador despeje as 2 caixinhas de creme de leite e a lata de leite condensado. Colocando em seguida a gelatina.

Misture tudo utilizando o liquidificador.

Em seguida, despeje a mistura em uma forma grande de sua preferência para o seu futuro formato.

Coloque na geladeira e deixe esfriar pelo menos umas 4 horas.

A cobertura deve ser feita apenas quando o mousse estiver resistente, para a cobertura não infiltrar dentro do mousse.

Para fazer a cobertura de chocolate, despeje em uma panela e misture todos os ingredientes ditos anteriormente.

Coloque em fogo médio e mexa todos os ingredientes até se dissolverem e virarem uma pasta, desligue o fogo e continue mexendo durante alguns minutos, verifique sempre a textura da cobertura.

Após isto, despeje-o em cima do mousse com delicadeza e espalhe bem devagar para não rasgar o mousse.

Rapidamente jogue o granulado por cima e devolva o mousse a geladeira por mais 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55728-mousse-chc.html