

MUSSE SENSAÇÃO

INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xicara (chá) de chocolate em pó

MOUSSE DE MORANGO:

Mousse de morango: 1 lata de leite condensado

2 copos de iogurte sabor morango (200g)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve.

À parte, polvilhe a gelatina na água, dissolva em banho-maria e reserve. No liquidificador, bata os ingredientes da mousse de chocolate com metade da gelatina dissolvida. Despeje em uma tigela e misture, delicadamente, com metade das claras em neve.

No liquidificador, bata os ingredientes da mousse de morango com o restante da gelatina dissolvida e, com uma colher, misture o restante das claras em neve. Em um refratário médio, intercale camadas da mousse de chocolate e de mousse de morango. Leve à geladeira por 3 horas, decore com morangos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56141-musse-sensacao.html>