MOUSSE DE CHOCOLATE DA NAYARA

INGREDIENTES

3 claras de ovo

200 g de chocolate ao leite em barra

100cg de chocolate meio amargo em barra

1 caixa de 200 g de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Derreta todo o chocolate em banho

Em uma tigela grande, coloque o chocolate derretido e acrescente o creme de leite e a essência de baunilha

Misture até obter uma mistura homogênea

Bata as claras em neve até que estejam bem consistentes e misture ao chocolate, mexendo devagar

Coloque o mousse em um refratário ou taça grande e deixe na geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6368-mousse-de-chocolate-da-nayara.html