MOUSSE DE CHOCOLATE CONSISTENTE

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de creme de leite

4 colheres de açúcar

2 barras de chocolate ao leite

1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Quebre os 4 ovos separando as gemas das claras

Bata as claras em neve

Depois, acrescente as gemas e continue batendo

Reserve

Em uma panela, ou em banho maria, derreta uma barra de chocolate ao leite e uma barra de chocolate meio amargo

Em seguida, acrescente o creme de leite e reserve

Pegue a mistura anterior (claras, gemas e açúcar) e adicione aos poucos ao ganache (barras e creme de leite), sem bater com muita força

Despeje a mistura em um refratário de vidro

Por fim, quebre a última barra de chocolate ao leite e jogue por cima da mistura

Leve o refratário ao freezer por no mínimo 180 minutos

O mousse deve ficar sempre no freezer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6891-mousse-de-chocolate-consistente.html