MOUSSE DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 2 claras
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de creme de avelã
- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de leite
- avelã a gosto para decorar
- 200 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite em banho

Peneire as gemas e misture

Acrescente o creme de avelã e o creme de leite; misture bem

Em uma panela polvilhe a gelatina sobre o leite e deixe hidratar por 5 minutos

Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver

Bata as claras em neve

Acrescente o açúcar e bata mais um pouco, até obter ponto de suspiro

Junte essa mistura ao creme de leite e à gelatina

Distribua em taças individuais e leve

Decore as tacinhas com pedaços de avelã e sirva em seguida

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9918-mousse-de-creme-de-avela.html