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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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