

MOUSSE DE CHOCOLATE SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 litro de leite
1/2 xícara de chocolate em pó
6 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de manteiga
6 claras
2 pacotes de gelatina sem sabor
1 colher (sopa) de baunilha

MODO DE PREPARO

Ferva o leite em fogo baixo e coloque a gelatina
Coloque a manteiga, o açúcar, a baunilha e o chocolate em pó
Desligue o fogo e deixe esfriar por 10 minutos
Bata as claras em neve e acrescente
Ponha para gelar no freezer por 30 minutos, até ficar firme

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11797-mousse-de-chocolate-sem-leite-condensado.html>