

MOUSSE DE MORANGO COM RASPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 caixa de gelatina sabor morango
- 2 caixas de morango frescos
- 1 tablete de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Bata os morangos no liquidificador e acrescente aos poucos o leite condensado e o creme de leite

Prepare a gelatina conforme as instruções do fabricante e acrescente a mistura ao liquidificador

Bata os ingredientes juntos por 2 minutos

Ao retirar da geladeira, decore a mousse com a outra caixa de morango e as raspas do chocolate, e leve à geladeira até o momento de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1257-mousse-de-morango-com-raspas-de-chocolate.html>