

MOUSSE DE CHOCOLATE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

6 ovos

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 sachê de gelatina sem sabor

200 g de margarina

MODO DE PREPARO

Cozinhe as latas de leite condensado por 45 minutos, deixe esfriar e reserve

Separe as claras da gema, bata em neve e reserve

Dissolva o sachê de gelatina sem sabor na água fria e leve ao microondas por 15 segundos e reserve

Na batedeira, bata o chocolate em pó, a margarina e as gemas

Adicione o leite condensado cozido à mistura

Adicione a gelatina sem sabor à mistura

Bata até que a mistura esteja homogênea

Com o auxílio de uma colher, misture as claras em neve suavemente

Leve à geladeira até que adquira consistência similar à gelatina

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12833-mousse-de-chocolate-e-doce-de-leite.html>