

MOUSSE DE NESCAU RÁPIDO, DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

4 colheres de Achromatado em pó (Nescau, toddy, Magico, Italc)

3 claras batida em neve

1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de manteiga ou margarina

1 lata de creme de leite gelado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o leite condensado, a manteiga e o achocolatado.

Misture e leve ao fogo baixo.

Mexa sem parar até começar a se soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, transfira para uma tigela e aguarde esfriar.

Depois que estiver frio, adicione o creme de leite e as claras em neve, misture até obter uma mistura bem homogênea.

Despeje a mistura num refratário ou em potinhos individuais e leve à geladeira por 4 horas ou por 50 minutos no congelador (se você estiver com pressa) antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/13013-mousse-de-nescau-rapido-delicioso-e-facil-de-fazer.html>