

MOUSSE DE OREO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha oreo
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 garrafa de creme de leite fresco (500 ml)
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 2 colheres de chocolate em pó
- 1 copo de leite integral (200 ml)
- chocolate granulado para enfeitar

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o leite, o creme de leite e o chocolate e bata no liquidificador até que se misture todos os ingredientes e dissolva o chocolate

Enquanto isso, hidrate a gelatina sem sabor, conforme o procedimento informado na embalagem

Não bata muito no liquidificador pois pode fazer com que a gelatina perca o seu efeito

Retire o conteúdo do liquidificador e coloque em um refratário, e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4430-mousse-de-oreo.html>