

MOUSSE DE LIMÃO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 barra de chocolate da sua preferência
- 2 limões
- 1 colher pequena de açúcar
- 1 pacote de gelatina sem sabor e sem cor

MODO DE PREPARO

- Corte um limão ao meio
- Esprema o limão em uma vasilha pequena de vidro
- Coloque o leite condensado e mexa até eles ficarem bem misturados
- Despeje metade do creme de leite e mexa bem
- Coloque a outra metade do creme de leite e mexa novamente
- Coloque a gelatina em um potinho junto com 1 e 1/2 copo de água quente
- Mexa bem e reserve por 10 minutos
- Leve a gelatina ao micro
- Misture a gelatina com os outros ingredientes
- Deixe o mousse na geladeira por 1 hora
- Enquanto isso derreta a metade da barra de chocolate em banho
- Coloque o chocolate em cima do mousse
- Rale o outro limão em cima do chocolate depois que ele endurecer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8285-mousse-de-limao-com-cobertura-de-chocolate.html>