

MOUSSE DE ACHOCOLATADO EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de chantilly (200 g)
- 1 caixinha de leite condensado
- 10 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite condensado, o achocolatado e a manteiga

Em fogo médio, faça o brigadeiro até soltar o fundo da panela; deixe esfriar

Enquanto o brigadeiro esfria, bata na batedeira o chantilly até ficar no ponto de creme

Acrescente o creme de leite e bata mais um pouco

Em seguida, pegue o brigadeiro e misture com o creme de chantilly, batendo na batedeira até o brigadeiro se misturar por completo ao creme

Decore com coco ralado, granulado ou raspas de chocolate

Nunca misture o creme com o brigadeiro quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9862-mousse-de-achocolatado-em-po.html>