

MOUSSE DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

2 claras
2 gemas
1 xícara (chá) de creme de avelã
1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
1 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de leite
avelã a gosto para decorar
200 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite em banho
Peneire as gemas e misture
Acrescente o creme de avelã e o creme de leite; misture bem
Em uma panela polvilhe a gelatina sobre o leite e deixe hidratar por 5 minutos
Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver
Bata as claras em neve
Acrescente o açúcar e bata mais um pouco, até obter ponto de suspiro
Junte essa mistura ao creme de leite e à gelatina
Distribua em taças individuais e leve
Decore as tacinhas com pedaços de avelã e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9918-mousse-de-creme-de-avela.html>