MOUSSE GELATINA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de leite

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 pacotinho de gelatina sem sabor

1/2 xícara de água quente

1 xícara de achocolatado

1 pacotinho de granulado

2 colheres de óleo para pincelar a forma

MODO DE PREPARO

Misture no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, o achocolatado e o leite

Enquanto bate no liquidificador, dissolva a gelatina sem sabor na água quente

Quando terminar de bater, dissolva aos poucos a gelatina e coloque para bater novamente por uns 30 segundos para apenas misturar

Coloque em 1 forma de plástico pincelada com óleo

Depois de 2 horas pode desenformar e despejar o pacotinho de granulado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10052-mousse-gelatina-de-chocolate.html