DOCE DE LUA

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 copo americano (190 ml) de suco de limão natural

3 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

1º é feito o brigadeiro

Coloque em uma panela 1 caixa de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 3 colheres (de sopa) de achocolatado, 1 colher (sopa) de chocolate em pó e 3 colheres (sopa) de margarina

Mexa tudo e leve ao fogão em fogo médio até dar o ponto do brigadeiro

Coloque o brigadeiro até a metade de um recipiente de sobremesa e leve ao feeezer para esfriar mais rapido (até 10 minutos)

2º é o mousse de limão

Bata no liquidificador 1 caixa de creme de leite e 1 caixa de leite condensado (durante 5 minutos)

Despeja o mousse em cima do brigadeiro, enfeite com chocolate ralado ou raspas de limão e leve à geladeira para esfriar

Depois de frio, é só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1373-doce-de-lua.html