

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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