

MOUSSE DE CHOCOLATE SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 6 claras
- 2 pacotes de gelatina sem sabor
- 1 colher (sopa) de baunilha

MODO DE PREPARO

- Ferva o leite em fogo baixo e coloque a gelatina
- Coloque a manteiga, o açúcar, a baunilha e o chocolate em pó
- Desligue o fogo e deixe esfriar por 10 minutos
- Bata as claras em neve e acrescente
- Ponha para gelar no freezer por 30 minutos, até ficar firme

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11797-mousse-de-chocolate-sem-leite-condensado.html>