

## MOUSSE DE CHOCOLATE LOW CARB

### INGREDIENTES

1 garrafinha de leite de coco

1 lata de creme de leite

3 colheres (sopa) de cacau em pó

1/2 sachê de adoçante à base de estévia

coco ralado ou canela (opcional)

### MODO DE PREPARO

Deixe a garrafa de leite de coco e a lata de creme de leite por várias horas na geladeira

Coloque o leite de coco gelado em uma tigela e bata com um batedor ou com um garfo até ficar pastoso

Adicione mais da metade da lata de creme de leite sem soro e reserve o restante

Adicione o cacau e a estévia e continue batendo até a mousse ficar leve e fofa

Cubra com coco ralado ou uma colherada de canela em pó de acordo com sua preferência

Coloque frutas picadas da sua preferência e o restante do creme de leite se preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12769-mousse-de-chocolate-low-carb.html>