

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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