

SOBREMESA NA TIGELA, UMA RECEITA MARAVILHOSA DA MINHA AVÓ!

INGREDIENTES

- 2 potes de nata (ou creme de leite fresco)
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de biscoito maria
- 2 pacotes de mistura para mousse de chocolate

MODO DE PREPARO

Fazer a mousse como indicado na embalagem e reserve.

Bater as natas em chantilly e juntar o leite condensado, envolver bem.

Numa taça grande dispor camada de mousse, camada de bolacha maria triturada, camada de natas com leite condensado e camada de bolacha. Fazer essa operação até se esgotar os ingredientes. Levar ao frigorífico de um dia para o outro, ou, pelo menos 6 horas. Sirva bem fresquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13003-sobremesa-na-tigela-uma-receita-maravilhosa-da-minha-avo.html>