MOUSSE DE CORTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

4 colheres de chocolate em pó

150 g de açúcar (so usar se o chocolate em pó for amargo, se for achocolatado não precisa)

1 litro de leite

300 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido no creme de leite na panela porém sem ligar o fogo com ajuda de um fouet

Ligue o fogão e coloque todo o leite e misture sem parar até dar um ponto mais grossinho, quando comecar a borbulhar misture por mais 4 minutos

Desligue o fogo e coloque os 300 g de chocolate meio amargo picado em pedacos e mexa até misture bem

Unte com um pouco de óleo e leve à geladeira por pelo menos 4 horas

Quando ja estiver durinho, desinforme e peneire chocolate em pó por cima pra dar o toque final

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/1557-mousse-de-corte-de-chocolate.html