

MOUSSE DE NESCAU DE LIQUIDIFICADOR PRONTO EM 3 MINUTOS!

INGREDIENTES

9 colheres (sopa) de chocolate ou achocolatado em pó (usei o Nescau)

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 pacote de gelatina em pó sem sabor

(12g) 100 ml de água morna

MODO DE PREPARO

No liquidificador, junte o leite condensado, o creme de leite e o achocolatado em pó. Deixe bater em velocidade média por 3 minutos. Reserve. Derreta a gelatina em pó sem sabor na água morna, mexendo bem para não empelotar. Despeje a gelatina no liquidificador e bata por mais 1 minuto. Transfira o conteúdo para uma travessa ou taças individuais e leve à geladeira por 3 horas. Na hora de servir, decore com granulado ou frutas, fica divino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15584-mousse-de-nescau-de-liquidificador-pronto-em-3-minutos.html>