

MOUSSE DE CHOCOLATE FEITO COM NESCAU: É PRÁTICO E MUITO SABOROSO...

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado (395g)
granulado de chocolate (a gosto)
1 caixinha de creme de leite (200g)
200g de achocolatado em pó (Nescau ou outro de sua preferência)
1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12g)
5 colheres (sopa) de água fria

MODO DE PREPARO

Coloque a gelatina incolor sem sabor em uma vasilhinha, junte a água e misture, para hidratar. Leve ao micro-ondas por 15 segundos, para derreter e deixe reservada. Se preferir, derreta em banho-maria, mas não deixe ferver.

Ponha no liquidificador: o creme de leite, o leite condensado, a gelatina dissolvida reservada e o achocolatado em pó.

em seguida bata até formar uma mistura uniforme, sem nenhum pelotinho.

Passe essa mistura batida do liquidificador para tacinhas ou para uma travessa refratária de vidro, se preferir.

Leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas, para ganhar consistência.

Enfeite com o granulado de chocolate no momento de servir.

Prontinho! Sirva e saboreie sua encantadora mousse de chocolate!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17008-mousse-de-chocolate-feito-com-nescau-e-pratico-e-muito-saboroso.htm>

!