

MOUSSE DE CAPPUCINO

INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de água quente
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor e incolor
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de café solúvel dissolvido em água
- 1 colher (chá) de canela em pó
- chantili a gosto

MODO DE PREPARO

Comece diluindo o envelope de gelatina em 5 colheres (sopa) de água quente

Em um liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite, o cacau em pó, o café solúvel dissolvido em água, a canela em pó e a gelatina diluída

Bata bem

Apoie copos inclinados em uma forma de cupcakes

Encha o os copos até a metade

Leve à geladeira por 4 horas

Retire da geladeira e preencha os copos com chantili

Finalize polvilhando cacau em pó

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9070-mousse-de-cappuccino.html>