

# MOUSSE DE CREME DE AVELÃ

## INGREDIENTES

2 claras  
2 gemas  
1 xícara (chá) de creme de avelã  
1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor  
1 lata de creme de leite  
2 colheres (sopa) de açúcar  
5 colheres (sopa) de leite  
avelã a gosto para decorar  
200 g de chocolate ao leite picado

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite em banho  
Peneire as gemas e misture  
Acrescente o creme de avelã e o creme de leite; misture bem  
Em uma panela polvilhe a gelatina sobre o leite e deixe hidratar por 5 minutos  
Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver  
Bata as claras em neve  
Acrescente o açúcar e bata mais um pouco, até obter ponto de suspiro  
Junte essa mistura ao creme de leite e à gelatina  
Distribua em taças individuais e leve  
Decore as tacinhas com pedaços de avelã e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9918-mousse-de-creme-de-avela.html>