Delícia de Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/delicia-de-chocolate

Experimente o prazer indulgente do nosso Mousse de Chocolate de Corte. Uma sobremesa irresistível que vai derreter na sua boca. Delicie-se!

20 min 8 porções

Ingredientes

- 1 l de leite integral
- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 150 g de creme de leite fresco
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó peneirado
- Chocolate granulado para polvilhar a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, fora do fogo, misture metade do leite, o creme de leite, o chocolate em pó, o amido de milho e o açúcar.
2. Leve ao fogo médio-baixo e adicione o restante do leite, mexendo continuamente até obter um creme denso e cremoso.
3. Após ferver, conte 15 minutos mexendo sem parar.
4. Adicione o chocolate meio amargo e mexa por mais 30 segundos até dissolver completamente.
5. Desligue o fogo e mexa por mais 2 minutos.
6. Unte uma forma de bolo de sua preferência e despeje a mousse. Leve à geladeira por 8 a 12 horas até firmar.
7. Desenforme a mousse com cuidado e polvilho com chocolate em pó.
8. Sirva e desfrute dessa delícia de chocolate!