



RECEITAS DA FIA

Mousse de chocolate

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

Huummm, ahh esse mousse de chocolate, delicioso, cremoso e super rápido de preparar. Veja passo a passo!

Mousse de chocolate known

 20min

 6 porções

Ingredientes

- 100g Chocolate amargo derretido
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 pacotinho de gelatina sem sabor

Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, dissolva a gelatina conforme as instruções.
2. No liquidificador, bata todos os ingredientes até misturar bem.
3. Para finalizar, coloque em uma forma de furo central (molhada) e leve a geladeira por 3 horas.

[Clique aqui](#) e confira mais receitas de mousse em nosso site.

www.receitasdafia.com