



RECEITAS DA FIA

Mousse de Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/mousse-de-chocolate-2

Para os amantes de chocolate, aprenda a fazer esse mousse que vai alegrar seu dia com muito sabor!!

Mousse de Chocolate

 120 min

 5 porções

Ingredientes

- 200 gramas de [chocolate meio amargo](#)
- 1/2 caixa de [leite condensado](#)
- 1 caixa de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

1. Antes de começar, leve o creme de leite ao freezer e deixe por 1 hora (tome cuidado para não congelar).
2. Depois coloque o creme de leite em uma batedeira e bata por 10 minutos em velocidade alta (isso faz com que ele fique mais leve e aerado). Reserve.
3. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no microondas.
4. Em seguida junte o chocolate com o leite condensado e misture bem.
5. Acrescente o creme de leite que estava reservado e misture novamente com uma ajuda de um batedor de arame até ficar bem homogêneo.
6. Despeje o mousse em uma travessa ou em taças individuais e leve para a geladeira por 3 horas.
7. Sirva em seguida ou se desejar decore com granulado ou raspas de chocolate.

www.receitasdafia.com