

MOUSSE DE CHOCOLATE NO COPINHO

INGREDIENTES

300 de chocolate fracionado derretido

1 xícara de creme de leite gelado

200 g de chocolate meio amargo derretido

1/2 caixa de leite condensado

raspas de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Deseje o chocolate fracionado derretido dentro do copinho de café

Cubra toda a superfície interna com o chocolate

Leve ao freezer por 5 minutos

Repita o processo e reserve os copinhos

Em uma batedeira, bata o creme de leite gelado

Em outra tigela, misture o chocolate meio amargo com o leite condensado

Depois, adicione o creme de leite batido e misture bem

Recheie os copinhos com a mistura

Desenforme e finalize com raspas de chocolate

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8249-mousse-de-chocolate-no-copinho.html>