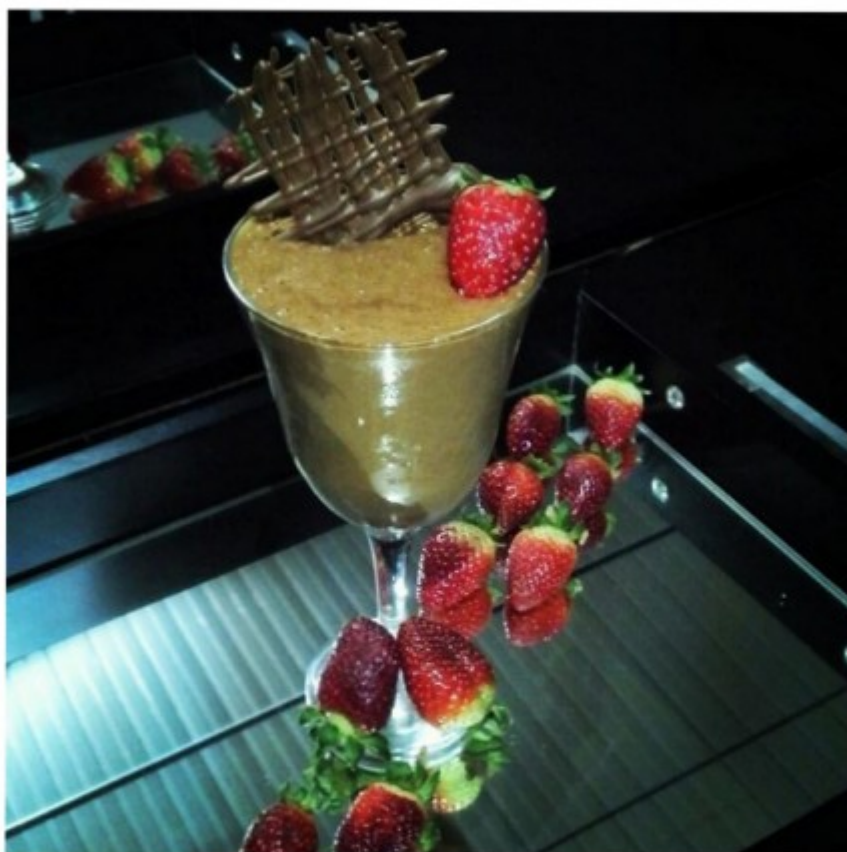


Mousse de Chocolate ao Leite com Morango da Amanda – Concurso Ceraflame

Essa receita é uma das finalistas do concurso que fizemos em parceria com a Ceraflame! Ao acessar essa receita você estará ajudando a Amanda a ganhar uma panela LINDA!

Olha a foto que ela mandou!



**Mousse de Chocolate ao Leite
com Morango**

@amandaschoeffel

Eu consegui ver pela foto os furinhos dessa mousse e com a minha fruta preferida foi quase um golpe baixo da Amanda!

Brincadeira, ela não sabia disso! Confere essa receita incrível!

MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE COM MORANGO – AMANDA



Rendimento: +/- 20 taças

Tempo: 60 minutos

Dificuldade: **

Ingredientes

- 400 g de chocolate ao leite (Garoto)
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer

1. Derreta o chocolate em banho maria (*duas panelas, a debaixo com água quente, e a de cima com chocolate, sem*

encostar a panela de cima na água até derreter – ou derreta de 30 em 30 segundos no microondas);

2. Depois de tudo derretido, adicione as duas latas de creme de leite até ficar bem homogêneo, retire do fogo e reserve;



3. À parte, bata as claras em neve;
4. Junte o açúcar e depois as gemas;
5. Quando o creme de chocolate estiver frio, misture bem as duas partes até ficar homogêneo (*lentamente só para incorporar as claras em neve, de baixo para cima, do meio para fora*);



6. Leve a geladeira até ficar firme;

7. Decore com morangos e sirva gelado.



Ficou sen-sa-ci-o-nal!!! Fácil de fazer e muito gostoso, não dá pra parar de comer! Eu ainda fiz o teste de colocar no congelador e fica incrível também!



Amanda, amei demais essa receita! Agora boa sorte na busca pela sua panela!