



Receita: Mousse de Paçoquita Cremosa com Chocolate

Mousse

você já deve ter experimentado muitos por aí. Agora, igual esse de Paçoquita Cremosa com Chocolate eu duvido que você tenha provado. Não é um manjar, mas é um mousse dos Deuses! Confira a receita:

Mousse de Paçoquita Cremosa com Chocolate

Ingredientes

1
pote de Paçoquita Cremosa com Chocolate

1
lata de creme de leite (sem soro)

$\frac{1}{2}$
xícara (chá) de açúcar

2
colheres (sopa) de chocolate em pó

1
colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor

3
ovos (separe as claras das gemas)

Modo
de preparo

Em
uma batedeira, adicione as claras e acrescente o açúcar aos poucos,
até conseguir obter o ponto de claras em neve.

Em
uma tigela separada, você vai precisar juntar a Paçoquita Cremosa
com Chocolate, o creme de leite (sem o soro) e o chocolate em pó.

Após
misturar tudo muito bem, é hora de acrescentar as claras em neve e a
gelatina já dissolvida.

Separe
as porções nas quantidades desejadas e leve para a geladeira. Deixe
por algumas horas até que tudo ganhe consistência.

Depois
é só experimentar essa delícia.