

Sobremesa Fácil de Chocolate Branco

 culinariaterapia.com/sobremesa-facil-de-chocolate-branco

Dyne e Zinha



Sobremesa Fácil de Chocolate Branco, deliciosa e super cremosa, você vai se surpreender com esse verdadeiro manjar.

A sobremesa mais pedida e mais versátil de fazer para festas, você pode preparar com muita antecedência e ter mais tempo para curtir com amigos e familiares. Essa delícia de mousse de chocolate vai se torna tradição em todas as festas.

Ingredientes:

- 1 pacotinho de gelatina incolor sem sabor (12 g);
- 50 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 200 g de chocolate branco picado;
- 1 xícara de chá de leite fervente (200 ml);

Como Fazer Sobremesa Fácil de Chocolate Branco

Primeiramente em um pequeno recipiente dissolva a gelatina na água fervente mexendo bem até completa dissolução.

Em seguida despeje todos os ingredientes no liquidificador e também a gelatina já dissolvida.

Então bata bem por aprox. uns 2 minutos.

Logo depois despeje em um refratário pequeno ou taça ou potinhos individuais e leve à geladeira até ficar firme e bem gelado.

Assim feito decore à gosto (aqui usamos raspas de chocolate branco, cerejas e folhinhas feitas com casca de limão ou folhas de hortelã) e sirva bem gelado.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Dicas:

Essa Sobremesa Fácil de Chocolate Branco pode ficar ainda mais deliciosa se você servir com uma cobertura cremosa como ganache de chocolate que pode ser branco, ao leite ou meio amargo.

Essa mousse ainda pode ser usada como recheios de bolos e tortas decoradas e também para bolo no pote. E você ainda pode servir em porções individuais e taças com calda de frutas também como ameixa, morango, uvas passas, abacaxi, manga e pêssego.

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/OcDu8HUaH70>