

Mousse de suspiro

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 100g de suspiro;
- 1 lata de creme de leite (com o soro);
- 8 colheres de chocolate em pó.

Modo de preparo:

- Triturar o suspiro no liquidificador e depois acrescentar o creme de leite e o chocolate em pó. Bater bem até formar uma mistura homogênea. Colocar em uma travessa ou em taças de sobremesa conforme preferir. Levar à geladeira por aproximadamente 3 horas horas ou se preferir leve ao freezer por uns 30 minutos e retire antes de congelar.