

Mousse de Chocolate

8 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Mousse:

- 500 g Morangos
- 200 g Biscoitos de chocolate maltado
- 2 pacotes de Mousse de Chocolate Dr. Oetker
- 4 colheres sopa de Açúcar
- 400 ml Leite
- 100 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker (raspas)

Preparo:

1. Reserve 8 morangos para decorar as taças e corte os demais em 4 partes.
2. Quebre os biscoitos em pedaços irregulares. Reserve.
3. Prepare a **Mousse Chocolate Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem.
4. Monte a sobremesa nos copos em que for servir: comece com uma camada de mousse, polvilhe as raspas da Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker**, cubra com morangos e, por fim, os pedaços de biscoito.
5. Repita as camadas e finalize com mousse. Mantenha em geladeira por pelo menos 2 horas.
6. No momento de servir, polvilhe com mais raspas da Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker** e decore com um morango.