



Mousse de Queijo Brie Cremíssimo com chocolate e avelã

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 12 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez
- ¼ de xícara (chá) ou 60 gramas de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 2 xícaras (chá) ou 180 gramas de chocolate meio amargo
- 3 colheres (sopa) ou 18 gramas de cacau em pó
- ¾ de xícara (chá) ou 120 gramas de avelã torrada e moída

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Pique o Queijo Brie Cremíssimo Tirolez em pedaços pequenos, coloque no processador junto com o Creme de Leite Fresco Tirolez e triture.
- Enquanto isso, coloque o chocolate meio amargo em um recipiente de vidro e leve-o ao micro-ondas para derreter.
- Coloque no processador junto com o queijo e adicione o cacau em pó e as avelãs

torradas e moídas.

- Bata até obter uma mistura homogênea.
- Distribua nos recipientes e sirva em seguida!