



Rodrigo Hilbert apresenta:

MOUSSE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- Creme de leite
- Chocolate 70%
- Canela em pó
- Morangos
- 1 Scoop Shake Proteico
- 2 Scoops Shot Energizante

PREPARO

Primeiramente, **vamos fazer um chantilly** adicionando o creme de leite fresco em um recipiente e batendo com uma batedeira.

Em seguida, adicione 1 Scoop do Shake Proteico, 2 Scoops de Shot Energizante e bata novamente.

Adicione o chocolate 70% e, com uma colher, mexa com movimentos leves para não desmontar a mousse.

Para finalizar, adicione os morangos e canela a gosto!

GOSTOU DA RECEITA?

Poste uma foto do seu prato nas redes sociais com a **#EMANARECEITAS** e marque **@souemana** para aparecer em nosso perfil!

Veja a receita completa



Produto Emana usado nessa receita



GARANTA O SEU

Acompanhe nossas redes sociais

