

# Mousse Nuvem de Leite Ninho

## **Ingredientes:**

- 1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente (100 gramas)
- 1/2 caixinha de leite condensado ou 3/4 xícaras (chá) (200 gramas)
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite (110 gramas)
- 1 colher (chá) de emulsificante para sorvete (5 gramas)
- 2 xícaras (chá) de leite em pó Ninho ou outra marca (188 gramas)
- 1 xícara (chá) de chantily líquido e bem gelado (224 gramas) depois de batido rende 4 xícaras\*

## **Modo de Preparo:**

Na batedeira coloque a manteiga e bata por 4 minutos na velocidade máxima. Raspe a manteiga das laterais e do batedor e bata mais 4 minutos (repita 2x)- No total você irá bater por 12 minutos a manteiga, ela irá ficar bem leve e fofinha.

Em seguida acrescente o leite condensado, o creme de leite e o emulsificante e bata por 2 minutos.

Acrescente o leite em pó e bata mais 1 minuto - Reserve

Bata uma xícara de chantily por 1 minuto ou até ficar ponto bem firme, misture aos poucos no mousse de leite ninho.

Transfira para uma vasilha com plástico em contato (para não formar película em cima) e leve para geladeira por 4 horas.

**Perfeito para: Bolo Recheado, Tortas, Cupcake, Bolo no Pote, Ovos de Colher, Slice Cake e trabalhos com Bico de Confeitar.**

**[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)**