

MOUSSE DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 400 ml de leite morno
- 2 e 1/2 xícaras de leite ninho
- 1 sachê de gelatina sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água
- raspas de chocolate branco pra decorar
- leite ninho pra polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite ninho, o leite morno e a gelatina sem sabor (diluída nas 5 colheres de água morna)

Coloque no recipiente, cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 4 horas

Após endurecer, coloque as raspas de chocolate branco e polvilhe leite ninho com uma peneira por cima pra decorar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1350-mousse-de-leite-ninho.html>