# SOBREMESA CREMOSA E GELADA DE LIMÃO! APENAS 4 INGREDIENTES E SEM FORNO! MUITO REFRESCANTE!

## INGREDIENTES

Gelatina sabor limão: 2 pacotes

Água fervente: 400 ml

Água gelada: 400 ml

Creme de leite: 1 caixinha (200 ml)

Leite condensado: 1 caixinha (395 g)

Suco de limão: 100 ml (aproximadamente 3 a 4 limões)

Raspas de limão: para decorar

## MODO DE PREPARO

Adicione água gelada: Incorpore 400 ml de água gelada à mistura e mexa.

Gele: Distribua a gelatina em dois recipientes para acelerar o processo de gelificação. Leve à geladeira por cerca de 2 horas, ou até que esteja bem firme.

2. Preparando o Mousse de Limão

Misture os cremes: Em uma tigela grande, combine o creme de leite com o leite condensado. Mexa bem até obter uma mistura lisa.

Adicione o limão: Gradualmente, verta o suco de limão enquanto mexe constantemente. A mistura começará a engrossar devido à reação do limão com o leite condensado.

Obtenha consistência: Continue mexendo até que o mousse esteja homogêneo e cremoso.

3. Montagem da Sobremesa

Prepare a gelatina: Uma vez que a gelatina esteja firme, corte-a em cubos médios.

Arrume na travessa: Em uma travessa pequena, disponha os cubos de gelatina, organizando alguns pelas bordas para uma apresentação mais bonita.

Adicione o mousse: Cubra os cubos de gelatina com o mousse de limão, garantindo que todos os espaços sejam preenchidos.

Decore: Espalhe raspas de limão sobre o mousse para um acabamento e sabor extra.

4. Geladeira e Finalização

Refrigere: Leve a sobremesa de volta à geladeira e deixe por pelo menos mais 2 horas, até que esteja completamente gelada e firme.

Sirva: Certifique-se de que a sobremesa esteja firme ao toque antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16097-sobremesa-cremosa-e-gelada-de-limao-apenas-4-ingredientes-e-sem-f

orno-muito-refrescante.html