

MOUSSE PARA DIABÉTICOS

INGREDIENTES

2 gelatinas sem açúcar de qualquer sabor

100 ml de água quente

500 ml de leite desnatado

1 xícara de leite

1 colher de amido de milho

1 colher de margarina light

MODO DE PREPARO

Coloque a água quente no liquidificador, acrescente as gelatinas , bata e acrescente o leite desnatado e bata mais

Agora em outra panela coloque 1 xícara de leite desnatado, dissolva 1 colher de amido de milho, ligue o fogo em seguida coloque 1 colher de margarina light e esquite até ficar igual um creme de leite

Agora coloque num refratário de vidro e deixe esfriar na geladeira

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/165-mousse-para-diabeticos.html>