MOUSSE DE MANGA COM A FRUTA: É FÁCIL DE FAZER, CREMOSO E MUITO SABOROSO, TODOS VÃO GOSTAR...

INGREDIENTES

1 gelatina incolor sem sabor hidratada em 5 colheres (sopa) de água fria

3 mangas médias

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de leite em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione: o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e as mangas, aos poucos, para não forçar o liquidificador, batendo muito bem. Hidrate a gelatina incolor sem sabor em 5 colheres (sopa) de água fria e para dissolver, leve ao fogo em banho-maria, ou ao micro-ondas a cada 15 segundos, parando e misturando, até que esteja dissolvida.

Acrescente essa gelatina hidratada e dissolvida no liquidificador e bata um pouco mais. Transfira para uma taça ou travessa e leve à geladeira por 6 horas. Sirva e saboreie sua irresistível mousse de manga.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16705-mousse-de-manga-com-a-fruta-e-facil-de-fazer-cremoso-e-muito-saboroso-todos-vao-gostar.html