

MOUSSE DE LEITE NINHO SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

2 caixas de creme de leite

2 xícaras de leite ninho

leite ninho a gosto para decorar

1 gelatina em pó incolor

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina em pó incolor em 5 colheres de água em um recipiente

Em seguida, coloque por aproximadamente 30 segundos no micro

Bata no liquidificador o leite condensado, os cremes de leite e o leite ninho por aproximadamente 3 minutos

Em seguida, acrescente a gelatina e continue batendo por mais 1 minuto

Despeje em uma vasilha e se preferir pode peneirar um pouquinho de leite ninho por cima da sobremesa para dar um toque especial

Leve à geladeira por aproximadamente 40 minutos ou até endurecer

Se o recipiente não tiver tampa pode cobrir com papel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3842-mousse-de-leite-ninho-superfacil.html>