

MOUSSE DE MANGA DO OSMAR

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 5 mangas espada
- 1 pacote de gelatina sem sabor 12 g
- 3 colheres (sopa) de água quente
- açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Misture muito bem a gelatina na água quente e leve à geladeira por 4 horas ou até ficar consistente

Despeje o conteúdo no liquidificador

Experimente a mistura para ver o quanto de açúcar vai precisar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4926-mousse-de-manga-do-osmar.html>