

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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