

MOUSSE DE FRUTAS

INGREDIENTES

500 g de frutas da sua preferência descascadas e cortadas (eu não usei cítricas)

1 caixa ou lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 envelope de gelatina sem sabor

1 colher sopa de essência de baunilha

margarina sem sal para untar

MODO DE PREPARO

Com as frutas devidamente lavadas, descascadas e cortadas misturas em um refratário, reserve no liquidificador

Bata

Dissolva a gelatina sem sabor conforme instruções da embalagem

Com o liquidificador batendo, misture a gelatina e continue batendo por mais 3 minutos em velocidade máxima

Unte uma forma com furo central com a margarina, coloque metade da massa batida distribua sobre ela as frutas misturadas

Complete com a massa batida e leve para gelar por, no mínimo 3 horas

Para soltar da forma, passe uma faca por toda a extensão, inclusive no meio, e vire sobre uma travessa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5696-mousse-de-frutas.html>