

MOUSSE CREMOSO COM GELATINA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 sachê de gelatina incolor
- 1 caixinha de gelatina de morango
- 5 colheres de água (pra dissolver a gelatina incolor)
- 500 ml de água (250 ml de água quente e 250 de água gelada pra gelatina)

MODO DE PREPARO

- Coloque no liquidificador a caixinha de leite condensado e o creme de leite e bata por um minuto
- Coloque a gelatina no liquidificador e bata junto com os outros ingredientes, bata bem por mais um minuto
- Coloque em uma forma redonda e leve a geladeira por 4 horas
- E depois do mousse pronto, ferva 250 ml de água, dissova a gelatina de morango, e em seguida coloque água gelada e leve a geladeira por 2 horas
- Leve por 4 horas na geladeira

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5877-mousse-cremoso-com-gelatina-de-morango.html>