

MOUSSE DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 lata ou (caixinha) de leite condensado
- 2 cremes de leite
- 2/4 ou (meia) gelatina sem sabor
- 2 xícaras (chá) de leite em pó

MODO DE PREPARO

Coloque a lata de leite condensado no liquidificador juntamente com o creme de leite

Pegue uma peneira e coloque sobre o liquidificador, feito isso coloque ao leite em pó dentro da peneira e peneire

Enquanto isso pegue um pote pequeno ou vasilha e coloque 5 colheres (sopa) de água

Pegue a gelatina sem sabor e misture nessa vasilha com água quente até que ela esteja bem dissolvida

Coloque no liquidificador junto com os outros ingredientes e deixe bater por mais 1 minuto

Agora é só colocar em uma forma ou vasilha que preferir e levar à geladeira por 1 hora e está pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7469-mousse-de-leite-em-po.html>