

MOUSSE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 leite condensado (395)
- 1 creme de leite (200 ml)
- 1 vidrinho de leite de coco (200 ml)
- 1 pacotinho de suco em pó sabor de sua preferência (25 g)
- 2 caixinhas de gelatina sabor de sua preferência (35 g cada)
- 250 ml de água quente
- 250 ml de água fria

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina na água quente, acrescente a água fria e reserve

Bata todos os outros ingredientes (menos a gelatina) por 2 minutos

Coloque em um recipiente de sua preferência e leve à geladeira de 1 a 2 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7604-mousse-especial.html>