

# MOUSSE DE MELANCIA

## INGREDIENTES

1 kg de melancia cortada em cubos e sem sementes  
1 envelope de gelatina em pó sabor frutas vermelhas  
1 e 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor  
8 colheres (sopa) de água  
1 lata de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
1/2 limão (suco)  
2 xícaras (chá) de chantili  
óleo para untar as formas

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda, peneire a melancia até obter 400 ml de suco  
Despeje o suco em uma panela funda e junte a gelatina de frutas vermelhas  
Leve ao fogo para dissolver, mas não deixe ferver  
Hidrate a gelatina sem sabor com as 8 colheres (sopa) de água  
Junte a gelatina sem sabor hidratada ao suco de melancia morno  
Mexe para dissolver bem  
Bata por 2 minutos no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, as gelatinas dissolvidas no suco de melancia e o suco de limão  
Despeje o conteúdo do liquidificador em um recipiente fundo e acrescente o chantili  
Misture bem  
Por fim despeje a mousse em aros untados ou forminhas untadas com óleo  
Leve ao refrigerador até endurecer, por cerca de 2 horas  
Retire das forminhas em pratos individuais e decore a gosto  
Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7880-mousse-de-melancia.html>