

# 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

Mexa 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>