

MOUSSE DE PARMESÃO

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite com soro
1 vidro de maionese de 250 g
200 g de queijo parmesão ralado
1 pacote de gelatina incolor/sem sabor diluída (12 g)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador
Acrescente a gelatina diluída e bata mais um pouco
Despeje a mistura
Leve à geladeira para endurecer
Sirva com torradas
É uma ótima opção para entrada de churrasco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8180-mousse-de-parmeseao.html>