

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>