MOUSSE DE BOMBOM

INGREDIENTES

1 caixa de bombom

2 caixa de creme de leite

1 lata de leite condensado

2 claras em neve

1 colher (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve com o açúcar até obter um suspiro e reserve

Bata o restante dos ingredientes (menos os bombons) até obter um creme

Depois junte o creme com o suspiro e misture bem

Leva à geladeira por 2 horas

Amasse os bombons e jogue por cima para enfeitar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11846-mousse-de-bombom.html