

MOUSSE DE LEITE CONDENSADO E PURÊ DE MORANGO

INGREDIENTES

MOUSSE:

mousse:3 claras

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

1 medida (da lata) de leite

5 colheres (sopa) de água fria

PURÊ:

purê:1/2 xícara de morangos picados

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de água gelada

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Em uma panela, misture as claras e o açúcar.

Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer para não cozinhar.

Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos até dobrar de volume.

Em um recipiente, junte a água fria e a gelatina.

Leve ao fogo em banho-maria até dissolver.

Em um liquidificador, bata o leite condensado, o leite e a gelatina dissolvida. Reserve.

Incorpore as claras em neve ao creme reservado.

Misture delicadamente e porcione em taças individuais.

Leve à geladeira por cerca de 4 horas.

PURÊ:

Purê:Misture os morangos, o leite condensado, o açúcar e a água. Deixe descansar por alguns minutos.

Bata no liquidificador até virar um purê.

Ao servir, cubra uma taça com o purê de morango.

Decore-os a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15022-mousse-de-leite-condensado-e-pure-de-morango.html>