

# MOUSSE DE LEITE EM PÓ, MORANGO E CHANTILLY

## INGREDIENTES

### MOUSSE DE LEITE EM PÓ:

Mousse de leite em pó: 2 xícaras de leite em pó

1 xícara de água

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 envelope de gelatina sem sabor

### MOUSSE DE MORANGO:

Mousse de morango: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 pacote de suco de morango sem açúcar

## MODO DE PREPARO

### MOUSSE DE LEITE EM PÓ:

Mousse de leite em pó: Em uma panela, coloque a gelatina com 4 colheres de água e deixe por uns 10 minutos para hidratar.

No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e a xícara de água.

Bata um pouco e acrescente o leite em pó. Bata por 2 minutos.

Derreta a gelatina no fogo e acrescente à mistura e bata mais um pouco.

Leve à geladeira até dar consistência.

### MOUSSE DE MORANGO:

Mousse de morango: Bata o leite condensado com o creme de leite por dois minutos.

Coloque o suco de morango. Continue batendo por mais dois minutos.

Acrescente essa mistura em cima do mousse de leite em pó e leve à geladeira.

Com a ajuda de uma colher, cubra o mousse com o chantilly.

Se preferir, jogue granulado por cima ou pedaços de morango.

Leve a geladeira por 1 hora e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15027-mousse-de-leite-em-po-morango-e-chantilly.html>