

MOUSSE CREMOSO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite em pó
- 1 pacote de 50 g de coco ralado
- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO

Coloque as 2 caixas de creme de leite, o leite condensado e o leite em pó no liquidificador e bata por 3 minutos.

Prepare 8 g de gelatina conforme as instruções da embalagem, despeje dentro do liquidificador e bata por mais 1 minuto.

Coloque o mousse em um refratário e leve para gelar no refrigerador por 4 horas. Não precisa colocar no congelador. Quando for servir, polvilhe com coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15617-mousse-cremoso-de-leite-em-po.html>