MOUSSE DE IOGURTE COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

2 copos de iogurte natural integral

1 lata de leite condensado

3 caixinhas de creme de leite

1 gelatina sem sabor e sem cor (12 g)

3 caixinhas de morango

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Dissolva a gelatina em 5 colheres (sopa) de água, leve ao micro-ondas por 30 segundos para que não fique grumos.

Bata no liquidificador a gelatina dissolvida, o leite condensado, o creme de leite e o iogurte.

Disponha em taças ou em uma travessa e leve à geladeira até que fique firme.

GELEIA:

Geleia:Lave e corte os morangos em pedaços não muito pequenos, de forma que eles não derretam totalmente quando cozinharem.

Leve ao fogo médio com o açúcar até que os morangos cozinhem.

O morango vai soltar água , continue reduzindo até que engrosse.

Deixe esfriar.

Quando o mousse estiver firme e a geleia fria, cubra o mousse com essa geleia.

Decore com castanhas moídas (opcional).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15632-mousse-de-iogurte-com-geleia-de-morango.html