

# MOUSSE DE MORANGO DE PAIVA

## INGREDIENTES

- 300 g de morango
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 copos de água
- 1 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 caixinhas de gelatina sabor morango

## MODO DE PREPARO

corte os morangos em cubinhos

coloque em uma panela com a água e açúcar e deixe ferver por uns 15 minutos, (reserve alguns para por no fundo do refratário)

dissolva a gelatina em pó, espere esfriar e bata no liquidificador com o creme de leite e o leite condensado até formar um creme

coloque o creme sobre os morangos em um refratário

leve a geladeira por aproximadamente 2 horas ou até o creme endurecer e sirva-se

dica: você pode deixar alguns pedaços de abacaxi para dar um toque especial.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16137-mousse-de-morango-de-paiva.html>