

MOUSSE DE MORANGO COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 bandeja de morango

leite em pó

gelatina incolor (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado e o creme de leite no liquidificador

Pique os morangos e coloque-os junto com o leite em pó para bater no liquidificador com o restante dos ingredientes

Caso use gelatina incolor, hidrate primeiro e depois adicione ao liquidificador para bater junto (deposite numa xícara com água e coloque no micro-ondas 3 vezes de 10 em 10 segundos, tire para mexer até ficar um líquido pastoso)

Coloque numa vasilha de vidro ou plástico e deixe no congelador por 30 minutos ou mais

Para enfeitar, pique morangos e/ou chocolate e jogue por cima, ainda quanto estiver líquido para ficar mais saboroso. Se preferir, leite em pó também

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16175-mousse-de-morango-com-leite-em-po.html>