

MOUSSE DE GOIABADA FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote gelatina sem sabor
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado para medir)
- 1/2 xícara de água
- 1 pacote de goiabada de 300g

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina sem sabor na água quente e reserve.

Corte uma fatia da goiabada e pique em cubos e reserve para decorar.

Corte o restante da goiabada em pedaços e coloque no liquidificador.

Adicione o restante dos ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 5 minutos ou até ficar bem homogênea.

Despeje a mistura em uma forma e leve à geladeira.

Depois que a mousse estiver firme, coloque os pedaços de goiabada para decorar. Se preferir pode pôr os pedaços com a mistura ainda mole, nesse caso os pedaços ficarão no meio da mousse.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16281-mousse-de-goiabada-facil.html>