

MOUSSE DE MANGA COM MORANGO

INGREDIENTES

- 2 mangas grandes
- 2 latinas de creme de leite
- 2 caixas de leite condensado
- 1 caixa de morango bem lavadas
- 1 pacotinho de coco ao seu critério

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata as mangas pura sem água.

Corte os morangos ao módulo que deseja.

Em um recipiente misture o creme de leite e o leite condensado junto com a manga batida.

Volte a bater no liquidificador por 2 minutos.

Com os morangos cortados coloque em uma tigela.

Em seguida despeje o mousse do liquidificador em cima do morango cortado.

Corte mais morangos e despeje por cima do mousse.

Agora termine completando com o restante do mousse enfeite com o restante dos morangos por último polvilhe com coco para dar melhor aparência.

Leve à geladeira por 4 horas está pronto para servir. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16688-mousse-de-manga-com-morango.html>