

# MOUSSE DE ACEROLA

## INGREDIENTES

593, 5 g (equivalente a duas latas e meia de leite condensado)

400 g (equivalente a 2 caixas de creme de leite)

500 ml de polpa de acerola

## MODO DE PREPARO

Passe a acerola no liquidificador e triture (tem ficar um suco bem cremoso).

Coloque suco bem cremoso da acerola na batedeira.

Depois, coloque o leite condensado e o creme de leite sem soro.

Bata até ficar bem cremoso e consistente.

Depois coloque em um refratário onde possa ir ao freezer.

Depois só decorar e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18181-mousse-de-acerola.html>