

PASTA CREMOSA DE ATUM

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 1 pote 250 g de maionese
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor dissolvida conforme embalagem
- 1 lata de atum

MODO DE PREPARO

Junte o creme de leite, maionese e a gelatina.

Bata no liquidificador.

Após bater acrescente o atum.

Bata mais um pouco.

Coloque a mistura em uma forma untada com azeite e leve para gelar.

Desenforme e sirva com torradas ou biscoito salpet.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/18347-pasta-cremosa-de-atum.html>