

# PASTA CREMOSA DE ATUM

## INGREDIENTES

1 caixa de creme d 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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