

MOUSSE DE UVA

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 suco de uva
- 1 caixa de gelatina de uva

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina 250 ml de água quente e 250 ml de água fria.

Despeje a gelatina já pronta no liquidificador e bata para ficar mais cremoso em seguida ponha o suco e bata só para misturar.

Ponha o creme de leite e o leite condensado, ele ficara tipo bifásico antes de você bater estará no caminho certo.

Bata tudo por cerca de 1 minuto e 30 segundos (tem que sentir que ele está firmezinho).

Deixe ele descansar na geladeira por cerca de 3 a 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18673-mousse-de-uva.html>