

MOUSSE DE AZEITONAS

INGREDIENTES

1 xícara de azeitona verde picada
1 xícara de azeitona preta picada
suco de 1/2 limão
1 vidro de maionese pequeno
2 caixinhas de creme de leite
2 envelopes de gelatina incolor e sem sabor
3 claras em neve
alho-poró picado a gosto
pimenta-do-reino a gosto
cheiro-verde a gosto
azeite de oliva
sal

MODO DE PREPARO

Em uma forma com furo, unte com azeite e leve ao congelador.

Hidrate a gelatina com 4 colheres de água e derreta em banho maria (ou no microondas), e reserve.

Bata as claras em neve até ficarem firmes, e reserve.

Em um outro recipiente, junte o restante dos ingredientes, misturando até que forme um creme.

Corrija o sal e adicione a gelatina, misturando novamente.

Junte as claras em neve aos poucos, misturando levemente.

Despeje a mistura sobre a forma untada e congelada.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por 1 hora.

Desenforme utilizando um pano umedecido em água morna.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19109-mousse-de-azeitonas.html>