

MOUSSE DE LIMÃO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2/3 de xícara (chá) de suco puro de limão
- 1 pacote de gelatina incolor sem sabor
- 6 colheres de sopa de água. Raspas de 2 limões.

MODO DE PREPARO

Ponha num pirex a gelatina e a água. Mexa para misturar bem e deixe descansar por cinco minutos. Leve ao fogo em banho maria até derreter bem. Ponha, no liquidificador, o condensado, o creme de leite, o suco de limão e a gelatina. Bata para misturar bem. Ponha em taças individuais e salpique as raspas de limão por cima. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19116-mousse-de-limao-delicioso.html>