

MOUSSE DE MORANGO E IOGURTE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 lata e meia de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite gelado
- 1 bandeja de morangos
- 1 litro de iogurte de morango

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite gelado por 5 minutos, acrescente 1 lata de leite condensado e bata mais 5 minutos. Leve ao congelador em uma forma de vidro por 15 minutos.

Corte os morangos em pequenos cubinhos, reservando um morango inteiro para decoração.

Coloque os cubinhos sobre o creme, já gelado, com cuidado para não misturar.

Volte para o congelador por 1 hora.

Coloque o iogurte no liquidificador e bata com meia lata de leite condensado por 10 minutos.

Coloque esse creme por cima da mousse congelada com os morangos, volte ao congelador por 2 horas.

Retire do congelador e decore com o morango reservado.

Pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20111-mousse-de-morango-e-iogurte.html>