

MOUSSE DE UVA COM COBERTURA DE CHANTILLY

INGREDIENTES

DECORAÇÃO:

Decoração: 1 caixa (200 ml) de base para chantilly ou chantilly já pronto

3 colheres de açúcar refinado

50 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Ferva 500 ml de água e dissolva as gelatinas.

Em um liquidificador, bata o leite condensado, o leite e o creme de leite.

Acrescente a gelatina derretida e leve para gelar na geladeira.

Depois de umas 4 horas faça o chantilly (é só fazer de acordo com a embalagem) e acrescente o açúcar refinado e o leite de coco (se desejar).

Decore sua mousse, deixe gelar mais um pouco e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20364-mousse-de-uva-com-cobertura-de-chantilly.html>