

MOUSSE ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1 gelatina sem sabor
- 500 g de queijo branco frescal
- 300 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ingredientes, menos a gelatina sem sabor e a goiabada.

Desidrate a gelatina em 4 colheres (sopa) de água e coloque no microondas por 15 segundos, em seguida.

Coloque para bater junto com os outros ingredientes no liquidificador.

Leve à geladeira por mais ou menos 1 hora.

Corte a goiabada em cubinhos (facilita para derreter) e derreta com 1 xícara de água no fogo, mexendo para não queimar.

Espere esfriar um pouco.

Em seguida, coloque em cima da mistura que está na geladeira.

Deixe na geladeira por mais ou menos 4 horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20385-mousse-romeu-e-julieta.html>