MOUSSE DE LIMÃO COM COBERTURA DE NUTELLA

INGREDIENTES

Base do mousse

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 pacote de biscoito maisena

1 pacote de suco em pó de limão

1 pacote de gelatina incolor (sem sabor)

Cobertura

1 pote de Nutella (350 g)

1 pacote de biscoito wafer Bis Oreo

1 pacote de biscoito wafer Hershey's Mais

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, despeje a gelatina incolor em um copo, coloque água até verificar que está liquido

Coloque o leite condensado, o creme de leite, a gelatina já hidratada e o suco em pó de limão no liquidificador

Despeje em uma tigela e coloque no freezer por aproximadamente 35 minutos até verificar que está mais rígido

Derreta a Nutella, pode ser em banho

Geralmente 1 minuto a 1 minuto e meio para derreter

Retire o mousse do freezer, despeje a nutella por cima do mousse

Quebre em pequenos pedaços os biscoitos maisena e corte em pequenos pedaços os bis ou hershey

Em seguida, coloque por cima da mousse e leve o freezer por 20 minutos e depois sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2076-mousse-de-limao-com-cobertura-de-nutella.html