

MOUSSE FÁCIL DE AMARULA

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 1 sachê de gelatina sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água quente
- aproximadamente 2 xícaras (café) de amarula

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina sem sabor na água e reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e a amarula (experimente para verificar a quantidade de licor que deseja).

Caso queira mais forte, coloque um pouco mais de amarula.

Acrescente a gelatina dissolvida e bata por alguns minutos até que todos os ingredientes estejam bem uniformes.

Disponha em travessa única ou em porções individuais e leve ao refrigerador por 2 horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21397-mousse-facil-de-amarula.html>