

MOUSSE DE NESCAU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de nescau
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina em uma panela e leve ao fogo até derreter.

Acrescente o leite condensado e o nescau, fazendo um brigadeiro tradicional.

Quando a mistura já estiver soltando da panela, deixe esfriar por aproximadamente 20 minutos.

Com o brigadeiro já frio, coloque o creme de leite e misture bem até ficar homogêneo.

Com o ovo, faça clara em neve, e despeje-a, misturando de baixo para cima, sempre de baixo para cima.

Coloque na geladeira até ficar bem geladinho, e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21977-mousse-de-nescau.html>