

CREME ROSADO A LA SILVA

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina sem sabor cor de rosa
- 5 colheres de leite morno
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de leite de coco (medida da caixa de creme de leite)

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina sem sabor e cor de rosa no leite morno, mexendo até ficar homogêneo.

Bata o creme de leite, leite condensado, a gelatina rosa dissolvida e o leite de coco por 1 minuto no liquidificador.

Coloque a mistura em um refratário de vidro ou alumínio.

Leve ao freezer por 20 minutos, após isso, mantenha na parte de baixo geladeira, pois com o uso da gelatina, o mousse não derrete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22048-creme-rosado-a-la-silva.html>