

# MOUSSE DE LIMÃO DA GABY

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

poupas de 4 limões

1 copo de iogute natural

1 caixa de creme de leite

2 colheres (café) de gelatina sem sabor

raspas de limão

## MODO DE PREPARO

Misture a poupa do limão com as 2 colheres de gelatina sem sabor e misture até desmanchar.

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o copo de iogurte natural por 2 minutos até obter uma cremosidade.

Depois, coloque no liquidificador o suco de limão misturado com a gelatina e bata novamente no liquidificador.

Coloque na geladeira por 10 minutos até que esteja bem firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/22197-mousse-de-limao-da-gaby.html>