

MOUSSE DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de água morna
- 1 caixa de maria mole
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de chá de amendoim torrado e moído
- 3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Coloque para bater no liquidificador, a água morna junto com a maria mole.

Em seguida, adicione o leite condensado e o creme de leite com o soro, bata bem.

Por último, coloque o amendoim já torrado e moído, na velocidade mínima, somente para misturar.

Despeje numa travessa e adicione as claras em neve, misturando delicadamente com o fouet para incorporar todos os ingredientes.

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

O mousse vai se separar sozinho em 3 camadas, sendo que o amendoim fica no meio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22700-mousse-de-amendoim.html>