

MOUSSE DE LEITE MOÇA COM PURÊ DE MORANGO

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sem sabor

3 claras de ovo

1 lata de leite moça

3 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de leite (use a mesma lata do leite moça)

1/5 xícara (chá) de morangos picados

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Pegue as 3 claras e ponha numa panela junto com 3 colheres de açúcar, mexa fervorosamente até derreter o açúcar.

Em seguida, bata até ficar em neve (umas 2 vezes o dobro do tamanho).

Pegue a gelatina sem sabor, coloque em um recipiente, adicione 5 colheres de água gelada para hidratar, leve ao micro-ondas por 10 segundos, parando no meio para mexer.

No liquidificador, coloque o leite moça, o leite e a gelatina e bata.

Em seguida, adicione a clara em neve e misture tudo.

Coloque em um recipiente e leve ao congelador por 3 horas, aproximadamente.

CALDA:

Calda: Misture os morangos picados com 5 colheres de água gelada e 3 colheres de açúcar.

Reserve por um tempo para ganhar gosto.

Bata tudo em um liquidificador e coloque por cima do creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24579-mousse-de-leite-moca-com-pure-de-morango.html>