

MOUSSE DE CUPUAÇU COM GELATINA

INGREDIENTES

500 g de polpa de cupuaçu

1 e 1/2 caixinha de creme de leite sem soro

1 e 1/2 lata de leite condensado

10 g de gelatina incolor e sem sabor em lâmina

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e a polpa de cupuaçu.

Dissolva a gelatina em 5 colheres de sopa de água morna e acrescente aos outros ingredientes.

Coloque o creme em taças ou formas individuais e leve à geladeira por ao menos 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24957-mousse-de-cupuacu-com-gelatina.html>