

MOUSSE DE LIMÃO COM CALDA DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse:suco de 1 limão

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

CALDA:

Calda:framboesas a gosto

açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador o suco de limão, o creme de leite e o leite condensado.

Leve à geladeira e deixe gelar por 1 hora.

CALDA:

Calda:Pique todas as framboesas e retire os caroços.

Em uma panela, junte a framboesa, o açúcar e leve ao fogo misturando bem até obter uma calda grossa.

Despeje a calda sobre a mousse e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25207-mousse-de-limao-com-calda-de-framboesa.html>