

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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