

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>