

GELATINA DE LIMÃO COM MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina de limão
- 500 ml de água
- 50 g ou 3 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 1 caixinha de creme de leite gelado
- 1 saquinho de suco de limão em pó
- 1 limão grande inteiro taiti ou siciliano

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina conforme instruções do fabricante, despeje em uma travessa, leve à geladeira e reserve.

Em uma batedeira, bata o açúcar e o creme de leite por 15 minutos em velocidade média ou até obter consistência de chantilly.

Leve à geladeira por 15 minutos, adicione o sachê de suco de limão em pó e bata por 5 minutos.

Em seguida, despeje o creme sobre a gelatina já pronta e finalize com raspas de casca de limão.

Leve à geladeira novamente e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25503-gelatina-de-limao-com-mousse-de-limao.html>