

MOUSSE DE MANGA LARA

INGREDIENTES

- 2 mangas grandes
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 sachê de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

Descasque as duas mangas e corte em fatias.

Reserve alguns pedaços para decoração e coloque o restante no liquidificador.

Acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata até ficar homogêneo.

Ainda com o liquidificador ligado, acrescente a gelatina incolor já preparada e bata por mais alguns minutos.

Despeje em um recipiente e leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25893-mousse-de-manga-lara.html>