

MOUSSE DE LEITE E PURÊ DE MORANGO MOÇA

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 3 claras

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)

1 caixinha de leite moça

1 medida de leite (usar medida da caixinha de leite condensado)

PURÊ DE MORANGO:

Purê de morango: 1 e meia xícara (chá) de morangos picados

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos.

Retire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.

Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.

Em um recipiente, junte 5 colheres (sopa) de água fria à gelatina e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.

Em um liquidificador, bata o leite moça, o leite e a gelatina dissolvida e reserve.

Incorpore as claras em neve ao creme reservado.

Misture delicadamente e separe em taças individuais.

Leve à geladeira por cerca de 4 horas.

PURÊ DE MORANGO:

Purê de morango: Em um recipiente, junte o morango, o açúcar e 3 colheres (sopa) de água gelada.

Deixe tomar gosto por alguns minutos.

Bata-os no liquidificador até obter um purê.

No momento de servir, cubra cada taça com um pouco do purê de morangos e decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26498-mousse-de-leite-e-pure-de-morango-moca.html>