

MOUSSE DANONINHO FÁCIL (COM MORANGO E SUSPIROS)

INGREDIENTES

2 caixinhas de creme de leite
1 copinho de iogurte natural
1 lata de leite condensado
1 suco de morango em pó (tang, mid)
morangos para decorar
suspiros para decorar
200g de bolacha maria para a casquinha (opcional)
100 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Para a casquinha, triture as bolachas no liquidificador.

Num recipiente, misture a manteiga com o pó de bolacha, usando as mãos e deixando bem homogênea.

Forre uma forma de aro removível, com toda a massa de bolacha e asse em forno 200º C, por 15 minutos e reserve.

Para o mousse, coloque o leite condensado, o iogurte e o creme de leite, no liquidificador, até ficar homogêneo.

Cubra a casquinha com o mousse ou, se não tiver a casquinha, coloque num refratário de vidro.

Decore com os morangos e suspiros e deixe gelar de 3 a 4 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26587-mousse-danoninho-facil-com-morango-e-suspiros.html>