

MOUSSE DELÍCIA GELADA DE AMEIXA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 e 1/2 kg de ameixas vermelhas frescas e maduras
- 1 envelope de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Corte as ameixas ao meio, retire o caroço e reserve.

Bata no liquidificador a polpa da ameixa e passe por uma peneira para não amargar.

Lave o copo do liquidificador para remover os resíduos.

Volte o líquido já coado e bata novamente com o creme de leite sem soro e o leite condensado.

Prepare a gelatina sem sabor conforme instruções do fabricante.

Acrescente a gelatina e bata novamente para misturar.

Despeje o mousse em uma travessa untada com de óleo.

Leve para gelar por no mínimo 3 horas ou até que fique consistente.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26596-mousse-delicia-gelada-de-ameixa.html>