

MOUSSE DE PÊSSEGOS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 6 pêsegos pequenos (ou 4 grandes doces e maduros)
- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor
- 3 claras
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e depois acrescente o açúcar e deixe bater até dobrar de tamanho.

Dissolva a gelatina em 5 colheres de sopa de água e leve por 15 segundos ao micro-ondas.

No liquidificador, bata o leite condensado, os pêsegos cortados em pedaços e descascados, a gelatina dissolvida e o suco do limão.

Quando estiver tudo bem batido, misture as claras bem devagar para não perder o ar.

Leve a geladeira por 2 horas e pode servir.

Decore com pêsegos, chantilly ou nata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26704-mousse-de-pessegos.html>