

MOUSSE DE PÊSSEGOS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

6 pêssegos 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 pêssegos 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 pêssegos, chantilly ou nata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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