

# MOUSSE DE DOCE DE LEITE

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de doce de leite cremoso  
1/2 xícara (chá) de leite  
1 colher (sopa) de essência de baunilha  
1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor  
1/4 de xícara (chá) de água  
3 claras  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de creme de leite  
óleo para untar

## MODO DE PREPARO

Misture o doce de leite, o leite e a baunilha.  
Polvilhe a gelatina na água e dissolva em banho-maria.  
Acrescente à mistura de doce de leite e misture.  
Na batedeira, bata as claras em neve, adicione o açúcar e bata até firmar.  
Junte o creme de leite e misture com uma colher.  
Junte à mistura de doce de leite e mexa.  
Coloque em uma forma decorada, de buraco no meio, de 20 cm de diâmetro untada.  
Leve à geladeira por 5 horas.  
Se desejar, decore com doce de leite.  
Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28301-mousse-de-doce-de-leite.html>