

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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