

# 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/28301-mousse-de-doce-de-leite.html>