MOUSSE DE SALAME

INGREDIENTES

200 g de salame fatiado bem fino

1 lata de creme de leite

1 pacote de gelatina incolor

1 tablete de caldo de carne

1 xícara de (chá) água morna

MODO DE PREPARO

Dissolver o caldo de carne em 1/2 xícara (chá) de água morna.

Hidratar a gelatina incolor em 1/2 xícara (chá) água morna.

Depois de hidratada, levar ao fogo baixo para dissolver e virar líquida.

Colocar no liquidificador o caldo de carne dissolvido, a gelatina incolor dissolvida, o creme de leite e bater até virar um creme.

Untar uma forma decorativa com óleo e despejar o creme de salame na forma.

Levar à geladeira por 3 horas.

Desenformar, enfeitar e servir com torradas ou pães diversos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28323-mousse-de-salame.html